



VILLA ANNABERTA

— ヴィツラ アンナベルタ —



徹底した管理が生む ハイクオリティなアマローネと オリジナリティ溢れるワイン

ヴィツラ アンナベルタは、高品質のアマローネで知られるコッティーニ家が手掛けるワインの中の、一つのブランド名です。ワイナリーはヴァルポリチェッラの北部、ガルダ湖のすぐ近くに位置しています。ヴィツラ アンナベルタではアマローネやヴァルポリチェッラの他に、ヴァルポリチェッラのエリア外の畑の葡萄を使い、アパッシメント（陰干し）によって造るカナヤ（I-572）や、リパッソ製法を用いたジャイロ ロッソ（I-589）というオリジナリティ溢れるワインを造っています。コッティーニ家は、他にもいくつかのブランド名でワインをリリースしていますが、ヴィツラ アンナベルタのワインの特徴について「**インスピレーション ワインと呼ばれていて、創造性があり、味わい、フレーバーに独自の個性が感じられます。丸みがあり、リッチな味わいで親しみやすいのも魅力です。アンナベルタへ捧げるワインで、家族への愛や献身、情熱を表現しました**」と話してくれました。現在はディエゴの2人の息子（長男ミケーレが醸造担当、次男マティアが輸出、販売を担当）もワイナリーに加わり、高品質でコストパフォーマンスの高いワインを生み出しています。



徹底的な選別作業が品質の鍵

ヴィツラ アンナベルタでは、葡萄の選別を非常に重視しています。アマローネやカナヤなどのアパッシメント（陰干し）を行う葡萄については、熟練した摘み手がいくつものチェック項目を確認しながら手作業で収穫を行います。その後、収穫した葡萄はセラーに運びこまれ、もう一度選別作業が始まります。アパッシメントは、フルッタイオと呼ばれる葡萄の乾燥室で行いますが、温風を当てて乾かすわけではなく、箱に入れて、数ヶ月もの時間をかけて、自然乾燥するのをじっと待たなければなりません。そのため、少しでも傷や腐敗のある葡萄が混ざっていると、その数ヶ月の間に葡萄は駄目になるばかりか、同じ箱の健全な葡萄の状態まで悪くしてしまいます。そのため、アマローネには収穫した葡萄の20~30%しか使用しないそうです。さらに、アパッシメントによって葡萄の水分が減るため、出来上がるワインはさらに少なくなります。しかし、ディエゴは「悪い商品を作るくらいなら、ワインは造らない」と語り、徹底的とも思えるほどの品質管理を行います。陰干し（アパッシメント）した葡萄は、プレスする前に不純物を取り除くため、しっかりと洗浄するのもこだわりです。これによって、葡萄の持つピュアな味わいをさらに表現できると考えています。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2023 年 7 月時点のものです。

アマローネは名乗れませんが、そのスタイルが十分に表現されています
アンナベルタの実力の高さを感じさせてくれる 1 本



カナヤ ロッソ 2016
Canaja Rosso

カナヤとは、ヴェネトの方言で「きつねのようにずるがしこいさま」を意味します。「I.G.T.であるにも関わらず、リッチな風味とボリュームがあって、まるでアマローネみたいなワインだ！」ということで名付けました。アパッシメントの期間が異なりますが、醸造のプロセスはアマローネと同様で、価格はかなりお値打ちです。

ヴァルポリチェッラ区域外にある畑の葡萄を使います。葡萄樹の平均樹齢は 20 年です。通常より 2~4 週間遅い 10 月末頃に収穫します。葡萄は、畑の中で少し乾燥状態になります。収穫した葡萄を 1~1 ヶ月半程、軽くアパッシメントします。この段階で 30~40%もの水分が失われています。破碎、除梗し、低い温度で 1 ヶ月かけて発酵させます。フレンチオークの 500L のトノと大樽で 12~18 ヶ月熟成させます。出荷前に、6 ヶ月瓶で寝かせます。スパイシーで少し野性的、まるやかなアタック、タンニンはしっかりと、アフターの酸がエレガントです。スパイシーさがこのワインにはあり、その要素が食事とよく合います。



【赤・フルボディ】国/地域等：イタリア/ヴェネト 等級：I.G.T.
葡萄品種：コルヴィーナ、コルヴィノーネ主体、他
熟成：500L の樽と大樽で 12~18 ヶ月
品番：I-572/JAN：4935919055727/容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)

「さらに品質にこだわりたい」ならこちら！

アマローネと遜色ないクオリティを誇る自信作
最高の葡萄だけを選び抜いた“特別なカナヤ”

カナヤ ロッソ ゴールド 2015
Canaja Rosso Gold

ヴァルポリチェッラ区域外にある畑の葡萄を使います。葡萄樹の平均樹齢は 40 年です。通常より遅い 10 月下旬に収穫します。葡萄は 40%水分が失われるまでアパッシメントします。破碎後、低温で 5~6 日間醸しをします。温度が低く、陰干しにより葡萄の糖分が高いため、1 ヶ月かけて発酵させます。バリックで 24 ヶ月熟成させます。アマローネは通常ブルーの風味がありますが、このワインにはタバコの風味があり、より複雑さがあります。まさにアマローネそのもので、この価格はお値打ちです。

【赤・フルボディ】
国/地域等：イタリア/ヴェネト 等級：I.G.T.
葡萄品種：コルヴィーナ、ロンディネッラ、他
熟成：バリックで 24 ヶ月

品番：I-618/容量：750ml
JAN：4935919056182
¥3,520(本体価格¥3,200)



「もっと気軽に楽しみたい」ならこちら！

カナヤの絞りかすでリパッソした弟分的ワイン

ジャイロ ロッソ 2019
Jairo Rosso

9 月末~10 月上旬に収穫します。破碎して、20~24 度に温度管理の下 20 日間発酵させます。その後、カナヤの発酵が終わるまで、温度管理したタンクで保存します。カナヤの搾りかすに入れて 7~12 日間再発酵させ、さらにカナヤを 10~15%ブレンドします。ポートワインのような風味があり、バランスの良い味わいです。

【赤・フルボディ】国/地域等：イタリア/ヴェネト
葡萄品種：コルヴィーナ&ロンディネッラ主体
品番：I-589/JAN：4935919055895/容量：750ml
¥2,090(本体価格¥1,900)



親しみやすいながらも味わい深いスタンダード

コメ 2019
Com'è

コメとは、英語の How に近く、「どういう風にワインが出来るの？」という問いに、「コメ（このように）！」と答えるというニュアンスで、ディエゴの畑やセラーでの仕事に対する自信の表れ、プライドを感じることが出来ます。口当たりが柔らかく、ジャミーで、しっかりとしたタンニンがあります。

【赤・ミディアムボディ】国/地域等：イタリア/ヴェネト
葡萄品種：コルヴィーナ&ロンディネッラ主体
品番：I-639/JAN：4935919056397/容量：750ml
¥1,760(本体価格¥1,600)



徹底的な選別をクリアできるのは、収穫したブドウの20~30%のみというこだわり
ヴィツラ アンナベルタを代表する高品質のアマローネ



アマローネ デツラ ヴァルポリチェツラ 2020 Amarone della Valpolicella

7月上旬
入荷予定

9月中旬に収穫を始め、熟練した摘み手が2度選別を行います。1度目は畑で収穫する時、2度目は収穫した後です。数多くのチェック項目を設けています。優れた品質のアマローネのためには、完璧に健全な状態の葡萄だけを選ぶこの厳しい作業が絶対に欠かせません。摘み取った葡萄は、約120日間、自然の空調を利用した専用の小屋で乾燥させます。1月に、除梗、破碎します。選別酵母を使い、20~24度に温度管理しながら、ステンレスタンクで20日間発酵させます。バリックとトノーに入れ18ヶ月熟成し、大樽で6ヶ月、さらに瓶で12ヶ月寝かせます。レーズンを思わせる複雑な風味、ふくよかな果実味とアルコールのバランスが絶妙です。

【赤・フルボディ】国/地域等：イタリア/ヴェネト 等級：D.O.C.G.

葡萄品種：コルヴィーナ、ロンディネツラ、モリナーラ

熟成：バリックとトノーで18ヶ月、大樽で6ヶ月、瓶で12ヶ月

品番：IA-046/JAN：4935919940467/容量：750ml

※価格はお問い合わせください

「さらに品質にこだわりたい」ならこちら！

コッティーニ家が特別な日のために造り上げたトップ キュヴェ
最高の葡萄だけを選び抜いた特別なアマローネ

アマローネ デツラ ヴァルポリチェツラ プライベート コレクション 2015

Amarone della Valpolicella Private Collection

最も日当たりがよい、このワインのためだけの畑から、30年以上の熟成にも耐える可能性を持った、樹齢の高い最高の葡萄だけを使います。9月半ばに、摘み取った葡萄は専用の小屋で約120日間乾燥させます。1月に除梗、破碎します。選別した酵母を使い、20~24度に温度管理しながらステンレスタンクで20日間発酵させます。長期熟成に耐え得るしっかりとしたタンニンが感じられます。

【赤・フルボディ】

国/地域等：イタリア/ヴェネト 等級：D.O.C.G.

葡萄品種：コルヴィーナ、ロンディネツラ、他

熟成：バリック(新樽)で24ヶ月熟成し、大樽で

6ヶ月、更に瓶で12ヶ月

品番：I-723/容量：750ml

JAN：4935919057233

¥9,350(本体価格¥8,500)



「もっと気軽に楽しみたい」ならこちら！

アマローネ用の干し葡萄の搾りかすに残った成分を抽出
「リパッソ」製法による豊かな風味が特徴的です

ヴァルポリチェツラ リパッソ スペリオレ 2019

Valpolicella Ripasso Superiore

良いリパッソを造るためには、アマローネの搾りかすに果汁が残っていないなければならないため、アマローネを圧搾する時の加減を調整しています。畑で注意深く選別することから始まります。素晴らしい葡萄だけを9月に収穫し、ベースとなるワインを造り、翌年の1月にアマローネの搾りかすの上に入れ、約20日間再び発酵させます。この「リパッソ」により濃厚なアロマがもたらされ、骨格のあるしっかりとしたボディのワインになります。

【赤・フルボディ】

国/地域等：イタリア/ヴェネト 等級：D.O.C.

葡萄品種：コルヴィーナ、コルヴィノーネ、他

熟成：樽で24ヶ月

品番：I-719/容量：750ml

JAN：4935919057196

¥2,860(本体価格¥2,600)



ガルガネガを主体とした、フレッシュで心地よい飲み口の白ワイン



ジャイロ ビアンコ 2021

Jairo Bianco

<スクリュエキャップ>

ジャイロとは、ラテン語で「アンフォラ」のこと。ローマ人がワインを入れていた容器が「アンフォラ」だったことから、ローマ人の業績への敬意を表すためにワイン名にしました。葡萄は生育の時期が違うため、別々に収穫します。収穫後、5~6時間低温で醸しをします。圧搾して、発酵。澱と共に3~4ヶ月熟成させます。あざやかな黄金色。なめらかでやわらかいアタック。低めの酸。レモンやライム、程よい苦味と爽やかな余韻があります。

【白・辛口】国/地域等：イタリア/ヴェネト

葡萄品種：ガルガネガ、ミュラー トウルガウ、ソーヴィニオン ブラン

品番：I-590/JAN：4935919055901/容量：750ml

¥2,090(本体価格¥1,900)