

Morellino di Scansano “Campo della Paura” Selezione 2023

モレリーノ ディ スカンサーノ
カンポ デッラ パウーラ セレツィオーネ



New
新入荷

2025年の現地視察で出会い、取り扱いを決めたワインが待望の入荷
モレリーノ ディ スカンサーノの最上級品

畑はモレリーノ ディ スカンサーノのエリアの南部で海に近いマリアーノ イン トスカーナに位置しています。気候は典型的な地中海性気候で夏は暑く乾燥しており、秋から冬は温暖で雨が降ります。畑の土壌は標高 250m、土壌は砂と粘土、石灰岩で、石灰岩を多く含んでいます。栽植密度は 5,000 本/ha、葡萄の仕立てはコルドンです。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。発酵は温度管理したステンレスタンクで行い、熟成はフレンチオークで 12~18 ヶ月行います。深みのある濃いルビーレッド、ブラックチェリーにブラックペッパーを思わせるスパイシーな要素が混ざるアロマとフレイバーがあります。余韻には非常に柔らかくしなやかなタンニンが心地よく感じられます。

■「ジェームズ サックリング.com」90 点

【赤・フルボディ】<Alc.13.5%> 国/地域等：イタリア/トスカーナ/D.O.C.G.
生産者：ファットリア クエルチャロッサ（テヌーテ トスカーネ バロンチーニ）
葡萄品種：サンジョヴェーゼ 90%、メルロ 5%、カベルネ ソーヴィニヨン 5%
熟成：フレンチオークで 12~18 ヶ月

品番：IA-170/JAN：4935919941709/容量：750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 2 月時点のものです。





TENUTE TOSCANE BARONCINI

テヌーテ トスカーネ バロンチーニ

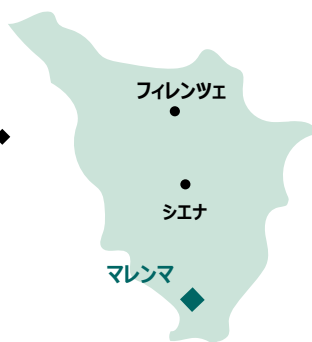
バロンチーニ家はサン ジミニャーノの地に、1489 年から所有権を得た記録があります。1960 年代にはジャウレス バロンチーニがトップクラスのワイン造りで成功を目指し、カンティーナ バロンチーニを立ち上げました。恵まれた土地と家族の協力、先を見越して少しずつ畑を買い足していきました。現在は、トスカーナで5つのワイナリー（トッレ テルツァ、カズッチョ タルレッティ、テヌータ イル ファッジエート、テヌータ ポッジョ イル カステッラーレ、ファットリア クエルチャロッサ）を運営し、トスカーナに根付く葡萄品種サンジョヴェーゼの個性を表現しています。



FATTORIA QUERCIAROSSA

ファットリア クエルチャロッサ

マレンマにあるワイナリーです。ワイナリー名のクエルチャロッサ（レッドオークの農園の意）は、日光に照らされた丘の葡萄畑の真ん中に立つ、大きな2本のオークの木が由来です。



バランスがよく、心地よい口当たりが魅力 食事と共に楽しみたいヴェルメンティーノ

ヴェルメンティーノ ディ マレンマ フォンテ デッレ セルピ 2024
Vermentino di Maremma Fonte delle Serpi

レモンやライムを思わせる柑橘系の果実のフレッシュなアロマとフレーバーがあります。非常にエレガントで心地よい口当たりが魅力です。畑の標高は250m、石灰岩を多く含む土壌で栽培密度は5,000本/haです。葡萄の収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。発酵は18度に温度管理しながらステンレスタンクで行います。綺麗な澱と共に3ヶ月ステンレスタンクで熟成させます。

【白・辛口】<Alc.13.0%> 国/地域等：イタリア/トスカーナ/D.O.C.

葡萄品種：ヴェルメンティーノ 100% 熟成：ステンレスタンクで約3ヶ月

品番：IA-084/JAN：4935919940849/容量：750ml **¥2,420**(本体価格¥2,200)



「マレンマのイメージを伝えたくて このワインを造りました」 ブルーナ バロンチーニ

オーサ マレンマ トスカーナ 2021
Osa Maremma Toscana

このワインは現地価格の高騰により、2016VTを最後に一旦は取り扱いを終了してしまいましたが、トスカーナワインのサンプルを複数試した中で品質の向上を再確認出来、再び取り扱いをスタートいたしました。オーサとは、醸造所の近くを流れている川の名前です。「このワインを飲むとマレンマの太陽を思い出すようなワインで、マレンマのイメージを伝えたくて造りました」とオーナーのブルーナは話します。輝きのある赤色、熟した赤い果実のアロマが広がります。フルーティな味わいの中にスパイスが混ざり、口当たりはやわらかく持続性があります。畑は標高250mの場所に位置し、葡萄の仕立てはコルドーネ スペロナート、栽培密度は5,000本/haです。機械で収穫します。発酵と熟成は温度管理しながらステンレスタンクで行います。

【赤・フルボディ】<Alc.13.5%> 国/地域等：イタリア/トスカーナ/D.O.C.

葡萄品種：サンジョヴェーゼ、他 熟成：ステンレスタンク

品番：IA-083/JAN：4935919940832/容量：750ml

¥2,420(本体価格¥2,200)

TORRE
TERZA

TORRE TERZA

トッレ テルツァ

1489 年から土地を所有し、バロンチーニ家のルーツとなったサン ジミニャーノにあるワイナリーです。「トッレ テルツァ」とは、「三番目の塔」の意味です。今日でも、この畑は、情熱を持って運営されており、個性と味わい豊かな少量のワインを生産しています。

フィレンツェ
サン ジミニャーノ
シエナ

バロンチーニ家の歴史が始まった地 サン ジミニャーノの魅力が詰まった 1 本

ヴェルナッチャ ディ サン ジミニャーノ トッレ テルツァ 2024
Vernaccia di San Gimignano Torre Terza

このワインは現地価格の高騰により、2016VT を最後に一旦は取り扱いを終了いたしました。トスカナワインのサンプルを複数試した中で品質の向上を再確認出来、再び取り扱いをスタートいたしました。サン ジミニャーノはバロンチーニにとってルーツといえる土地です。微かにパイナップルのようなフレッシュな果実のアロマが広がります。きりっとした辛口、長い余韻には少しアーモンドを思わせるフレイバーが感じられます。畑の標高は 350m、粘土質主体で石灰岩と石を含む土壌です。仕立てはコルドン、栽植密度は 3,800 本/ha です。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。压榨した後、温度管理したステンレスタンクで発酵させます。

【白・辛口】<Alc.12.5%> 国/地域等：イタリア/トスカナ/D.O.C.G.

葡萄品種：ヴェルナッチャ 100% 熟成：ステンレスタンク

品番：IA-085/JAN：4935919940856/容量：750ml

¥2,310(本体価格¥2,100)



キアンティのサブゾーンのひとつ コッリ セネージの特徴を表現しています

キアンティ コッリ セネージ ポッジョ カヴァッリ 2023
Chianti Colli Senesi Poggio Cavalli

輝きのある紫を帯びたルビーレッド、スミレの花やベリーを思わせるアロマが広がります。やわらかく非常にバランスの良い口当たり、余韻には心地よい赤い果実のニュアンスが漂います。畑の標高は 350m、土壌は粘土を多く含む石灰岩とスケルトロ（細かい砂利質）、栽植密度は 3,800 本/ha、葡萄の仕立てはコルドンです。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。発酵は温度管理したステンレスタンクで約 20 日行います。発酵後、大樽で 3~6 ヶ月熟成させています。

【赤・フルボディ】<Alc.13.0%> 国/地域等：イタリア/トスカナ/D.O.C.G.

葡萄品種：サンジョヴェーゼ 80%、残りはカナイオーロ、コロリーノ、他

熟成：大樽で 3~6 ヶ月

品番：IA-169/JAN：4935919941693/容量：750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)



～ キアンティの 7 つのサブゾーン ～

キアンティ DOCG には、コッリ アレティーニ、コッリ フィオレンティーニ、コッリ セネージ、コッリネ ビザーネ、モンタルバーノ、モンテスペルトリ、ルフィナの 7 つのサブゾーンがあります。それぞれに異なるテロワールがあり、その土地ならではのキアンティが生み出されます。コッリ セネージは、サン ジミニャーノ、モンタルチャーノ、モンテプルチャーノのエリアを含んでいます。温暖な気候と、主に粘土質の土壌の影響で果実味が前面に感じられ、タンニンがソフトなキアンティを生み出すとされています。