

Morellino di Scansano

“Campo della Paura”

Selezione 2023

モレッリーノ 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



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
モレッリーノ ディ スカンサーノの最上級品

畑はモレッリーノ 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トンクで行い、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

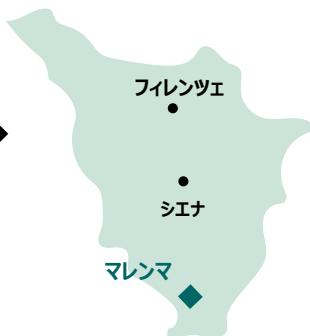
バロンチーニ家はサン ジミニヤーノの地に、1489 年から所有権を得た記録があります。1960 年代にはジャウレス バロンチーニがトップクラスのワイン造りでの成功を目指し、カンティーナ バロンチーニを立ち上げました。恵まれた土地と家族の協力、先を見越して少しづつ畠を買い足していました。現在は、トスカーナで 5 つのワイナリー（トッレ テルツア、カズッチョ タルレッティ、テヌータ イル ファッジエート、テヌータ ポッジョ イル カステッラーレ、ファットリア クエルチャロッサ）を運営し、トスカーナに根付く葡萄品種サンジョヴェーゼの個性を表現しています。



FATTORIA QUERCIA ROSSA

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。ワイナリーナ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畠の真ん中に立つ、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 セルビ 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イバーがあります。非常にエレガントで心地よい口当たりが魅力です。畠の標高は 250m、石灰岩を多く含む土壌で栽植密度は 5,000 本/ha です。葡萄の収穫は畠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。綺麗な濁と共に 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、2016 VT を最後に一旦は取り扱いを終了いたしましたが、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。畠は標高 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、栽植密度は 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)

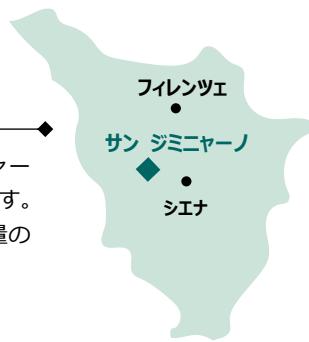
※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 2 月時点のものです。

TORRE
TERZA

TORRE TERZA

トッレ テルツア

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 ジミニヤーノにあるワイナリーです。「トッレ テルツア」とは、「三番目の塔」の意味です。今日でも、この畠は、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。



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

ヴェルナッチャ ディ サン ジミニヤーノ トッレ テルツア 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。サン ジミニヤーノはバロンチーニにとってルーツといえる土地です。微かにパインア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。畠の標高は 350m、粘土質主体で石灰岩と石を含む土壤です。仕立てはコルドン、栽植密度は 3,800 本/ha です。収穫は畠で選別しながら手摘みで行います。圧搾した後、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／トスカーナ／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。畠の標高は 350m、土壤は粘土を多く含む石灰岩とスケレトロ（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。収穫は畠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／トスカーナ／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、コッリーネ 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 ジミニヤーノ、モンタルチーノ、モンテブルチャーノのエリアを含んでいます。温暖な気候と、主に粘土質の土壤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。