

山岳地 30%、丘陵地 70%の“大量生産に向かない”マルケ州で、
イタリア全土でトップクラスのワインを手掛ける家族経営の生産者
ヴェレノージのワインのおいしさには理由がありました



オーナーのアンジェラ（中央）と、
マリアンナ（娘/左）、マッテオ（息子/右）

PART①
白ワイン編

近年、グッと品質が上がったヴェレノージの白ワイン
そのクオリティの秘密を教えてくださいました！

★ハイパーリダクション

バキュームシステムプレス（右写真）で酸化を防ぎます。醸造の全行程で低温管理と徹底的な酸素の排除を行います。



★シュール リ&バトナージュ

熟成期間中にシュール リとバトナージュを行います。シュール リの期間は一定ではありませんが、ファレーリオは約 1.5 ヶ月、レーヴェは 6 ヶ月です。また、バトナージュは 1 週間に 1~2 回、2 週間に 1 回、1 ヶ月に 1 回と段階的に減らしていきます。

★クリオマセレーション（プレミアムライン限定）

全体の 30%にあたるプレミアムラインにはクリオマセレーションを行います。果皮の細胞壁を破壊することで、さらにアロマを抽出します。

★ペコリーノは専用酵母（MSB/IV123）を開発&使用

アスコリ ピチエーノ大学と共同で約 15 年前に開発を開始し、過去 5 年間実運用している地元由来の酵母を採用しています。この酵母は、ワインの味わいを変えてしまうのではなく、ペコリーノ本来の個性、特にアロマをより強く引き出すという特徴があります。





ヴェレノージ史上最高の白“モンターニャ” 標高 560～700m の冷涼なテロワールが生む高い糖度と酸 葡萄が持つ凝縮感を活かすためタンクのみを使用しました

モンターニャ ファレーリオ ペコリーノ 2024

Montagna Falerio Pecorino

2020 年に購入した標高の高い山の畑のペコリーノで造られた、生産量限定の特別なワインです。畑は標高 560～700m、栽植密度 3,300 本/ha、土壌は水はけのよい粘土、ローム質です。収穫は 9 月の初旬、注意深く選別しながら手摘みで行います。収量はおよそ 4t/ha です。葡萄が潰れないよう小さいケースに入れてセラーに運び、さらに選別します。葡萄を柔らかく圧搾し、低温で数時間置き、不純物を沈殿させ清澄します。発酵は 14～15 度に温度管理したステンレスタンクで行います。発酵後、10 度前後に保ちながら熟成させます。熟成期間中、バトナージュを行います。ボトリング後、6 ヶ月瓶熟させてからリリースします。ミントやセージなどのハーブ、アカシアやサンザシ、ジャスミンの花に加え、洋梨や青リンゴの要素が混ざる複雑で調和のとれたエレガントなアロマが広がります。非常にフレッシュで生き生きとした酸を感じる一方で、非常にやわらかくエレガントな口当たりがあります。

★「ガンベロ ロッソ 2026」赤 2 グラス

【白・辛口】<Alc.15.0%> 国/地域等：イタリア/マルケ 等級：D.O.C.
葡萄品種：ペコリーノ 100% 熟成：ステンレスタンク

品番：IA-158/JAN：4935919941587/容量：750ml

¥7,150(本体価格¥6,500)

樽のニュアンスを加えて造る、複雑でエレガントなペコリーノ

レーヴェ ペコリーノ 2022

Rêve Pecorino

レーヴェはフランス語で「夢」という意味で、樽熟成の白ワインで成功したいというアンジェラの夢から名付けました。40 年樹齢の葡萄を使います。標高 200m で、比較的砂の多い土壌です。通常のペコリーノより遅摘みにします。気温の低い早朝、もしくは夕方に手摘みで収穫します。小箱に入れ、低温でセラーへ運びます。除梗し、コールド マセレーションします。50%はフレンチバリックの新樽で、残りの 50%をタンクで発酵させます。共に 6 ヶ月熟成させます。樽熟成させたワインは澱と共に別のタンクに移し、さらに 9 ヶ月熟成させます。両方をブレンドし、ろ過せず瓶詰めします。樽熟成は柔らかさ、タンク熟成はフレッシュさをもたらします。バナナやパイナップルの香りの後から、エニシダの花やサンザシ、樽の心地よいバニラの香りが広がります。エレガントな骨格を持ちながら、しっかりと持続性のあるワインです。

★「サクラアワード 2025」金賞

【白・辛口】<Alc.13.0%> 国/地域等：イタリア/マルケ 等級：D.O.C.G. オフフィダ

葡萄品種：ペコリーノ 100% 熟成：フレンチオークとタンク各 50%で 6 ヶ月

品番：I-612/JAN：4935919056120/容量：750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)



フレッシュな果実や花、ハーブのアロマが特徴的なスタイルに仕上がっています

ヴィッラ アンジェラ オフフィータ ペコリーノ 2024

Villa Angela Offida Pecorino

畑は、山と海に囲まれた標高 200～300m の丘の上にあり、砂質土壌です。少し早めに収穫してエレガントなスタイルを目指しています。手摘みで収穫します。黄色のフルーツや花の洗練されたエレガントなアロマに、セージやタイムなどのハーブの香りが混ざっています。口に含むと非常になめらかで、ジューシーな果実味は持続性があります。ラベルデザインは、マルケ州の丘と、小麦畑に咲くノビペロ（ひなげしの花）、砂浜と海、そこに泳ぐ魚を描くことで、この一枚でマルケの風景がわかるようにしています。

【白・辛口】<Alc.13.0%> 国/地域等：イタリア/マルケ 等級：D.O.C.G.

葡萄品種：ペコリーノ 100% 熟成：ステンレスタンク

品番：IA-063/JAN：4935919940634/容量：750ml

2026 年 9 月 1 日より
本体価格¥3,200

¥3,300(本体価格¥3,000)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 8 月時点のものです。

ヴェレノージの代名詞 “ラビット ラベル” かわいらしい見た目とは裏腹の本格派

「うさぎのイラストの内側には、マルケ州の伝統的な工芸品である
トンボロ（ボビンレース）をデザインし、エレガントなワインであることを表現しています」



ヴェルディッキオ デイ カステッリ ディ イエージ クラッシコ 2024

Verdicchio dei Castelli di Jesi
Classico

「畑を歩いているときに香るようなハーブのニュアンスが特徴です」とマリアンナは話していました。畑が海に近いので、シャルドネやパッセリーナと比べてミネラルや塩味が感じられます。標高は 100m で、砂利質と粘土質土壌です。気温の低い早朝か夕方に手摘みします。青リンゴや柑橘類のフレッシュな果実味、心地よい酸とミネラル、程よいボリュームがあり、バランスがとれています。

【白・辛口】 <Alc.12.5%>
国/地域等：イタリア/マルケ
等級：D.O.C.
葡萄品種：ヴェルディッキオ 100%
熟成：ステンレスタンク
品番：I-485/容量：750ml
JAN：4935919054850
¥2,530(本体価格¥2,300)



ヴェレノージ パッセリーナ 2024

Velenosi Passerina

「ジャスミンやカモミールのような香りが爆発的に広がり、白桃やリンゴのような味わいが感じられます」とマリアンナは話していました。このワインの持つ塩味、ミネラルは爽快感があり、シンプルな味付けのシーフードにぴったりです。標高は 200～300m です。厳しく収量制限しています。9 月半ばの早朝か夕方に手摘みで収穫します。味わいはフレッシュでデリケート。凝縮して飲み飽きない果実味にあふれています。

【白・辛口】 <Alc.12.0%>
国/地域等：イタリア/マルケ
等級：I.G.P.
葡萄品種：パッセリーナ 100%
熟成：ステンレスタンク
品番：I-550/容量：750ml
JAN：4935919055505
¥2,530(本体価格¥2,300)

2026 年
9 月 1 日より
本体価格¥2,400



ヴェレノージ シャルドネ 2024 Velenosi Chardonnay

※なくなり次第 2025VT に切り替わります

1984 年の創業当初から造っているワインで、その当時から植えているため樹齢も古くなっています。「どうしてこんなにいいワインになるのでしょうか？」と尋ねたところ、「何度にも分けて、セレクションしながら摘み取るから」と答えが返ってきました。主に砂質土壌で、標高 200～300m です。早朝か夕方に手摘みで収穫します。香りを維持するために 10 度前後で、ステンレスタンクで熟成させます。フルーティで花を思わせるフレッシュで繊細なアロマ、とてもバランスのよい風味があります。凝縮された果実味が、さわやかさの中にしっかりとしたコクを与えています。

【白・辛口】 <Alc.12.0%>
国/地域等：イタリア/マルケ
等級：I.G.P.
葡萄品種：シャルドネ 100%
熟成：ステンレスタンク
品番：I-276/容量：750ml
JAN：4935919052764
¥2,530(本体価格¥2,300)

2026 年
9 月 1 日より
本体価格¥2,400



ファレーリオ 2024

Falerio

1984 年の創業当初から造っているワインです。主に砂質土壌で、標高 200m です。トレッビアーノ、パッセリーナ、ペコリーノの順で収穫します。ペコリーノは酸があるので、遅摘みします。洋ナシ、熟したメロンやりんご、グレープフルーツキャンディやミント等のハーブの香りがあり、スッキリと切れの良い酸味があります。熟した甘夏や夏みかんの酸味と香りが残ります。フルーティで上品な美味しさのある風味と、まろやかで深いコクのあるワインです。

【白・辛口】 <Alc.12.5%>
国/地域等：イタリア/マルケ
等級：D.O.C.
葡萄品種：トレッビアーノ 50%、
パッセリーナ 30%、ペコリーノ 20%
熟成：ステンレスタンク
品番：I-250/容量：750ml
JAN：4935919052504
¥1,980(本体価格¥1,800)

PART② 赤ワイン編

マルケだけでなく、イタリア全土の赤ワインで上位に選出 データを活用し「タイミングを逃さない」ことで品質を高める

★ウェザー ステーションの活用

ヴェレノージは、アパシメントやセニエを行わず、自然な状態で完熟した葡萄を収穫することにこだわっています。そのためには、畑仕事のすべての工程を観察し、最適解を導く必要があります。ヴェレノージでは、25〜30年以上前から、畑に“ウェザー ステーション（気象観測器）”を設置しています。昔は畑の気温程度の情報しか得られませんでした。今ではそれ以外にも、降水量、湿度、露点温度、風や日射量、毛管上昇水の状態など、あらゆるデータをリアルタイムで確認できるようになりました。特に風のモニタリングを重視しており、病害の蔓延を防ぎ、土壌や樹を乾燥させすぎのリスクを管理しています。これらのデータをもとに日々の畑仕事で何をやるべきかを把握し、最適な方法を選択し続けることで、最高の葡萄を得ることができています。醸造責任者のフィリッポは、「特に重要な期間は、葡萄が生育を始める5月から、収穫前の9月までの3〜4ヶ月間です。この期間に、ウェザー ステーションのデータをもとに適切に介入することで、最終的な収穫物、ひいては最終製品にまで強い方向性を与えることができます」と話しています。



★データを活かし、「タイミングを逃さない」ための 最高のチームで最高のワインを造り上げる

データは非常に重要ですが、実際の仕事を行うのは人であることに変わりはありません。ヴェレノージでは、栽培、醸造それぞれの分野において、専門家の意見を取り入れています。栽培については、農学者のステファノ ディーニがコンサルタントを務めており、1週間に2回の頻度で畑を回り、アドバイスをしています。ステファノは、ブルネッロ ディ モンタルチャーノのドルチャでのキャリアを皮切りに、トスカーナやウンブリア、エミリア ロマーニャ、シチリア、プーリアといったイタリア各地の他、ハンガリーやオーストラリアでも経験を積んでいます。醸造については、パローネ コルナッキアでも活躍するゴッフレード アグスティエーニがコンサルタントを務めています。ステファノとゴッフレードはどちらも、かの有名な醸造コンサルタントのアッティリオ パーリとアルベルト アントニーニが設立した栽培醸造家集団である、“Matura Group”のメンバーでもあります。また、フランチャコルタを始めとするメトード クラッシコの専門家であるチェザレ フェラーリをコンサルタントとしており、スプマンテの品質向上にも力を入れています。



このように、プロの栽培家と醸造家をコンサルタントに迎え入れていることが、ワインの品質向上の一助となっていることは間違いありません。ヴェレノージの醸造責任者を担うフィリッポ カルリは、「たとえワインメーカーであっても、当然ですが畑に出て仕事をします。良い葡萄が得られなければ良いワインを造ることはできませんから。葡萄の種がしっかりと熟しているのかどうかは、分析するだけではなく食べてみないとわかりません。ヴェレノージでは、15人の収穫チームを組んで、すべての畑で手摘みを行います。スプマンテ用のシャルドネとピノ ノワールを8月に収穫し始めますが、モンテプルチャーノは11月くらいに収穫しますので、3ヶ月もの間ずっと気が抜けません。24時間体制で葡萄やワインの状態を見極めていきます」と話していました。その道の専門家によるコンサルタントと、詳細なデータと経験をもとに活躍するヴェレノージ チームの努力によって、マルケ州どころかイタリア全土でもトップクラスのワインを生産することができています。『ジェントルマン』誌で、イタリアの赤ワイン TOP100 にたびたび選出されることが、その証といえるでしょう。

★白ワイン用の低圧プレス機を使用し、タンニン进行を滑らかにする

ヴェレノージでは、完熟した葡萄を収穫するだけでなく、粗いタンニンやえぐみが抽出されるのを防ぐために、白ワイン用の低圧プレス機を使用しています。これにより、若いうちから滑らかな質感が楽しめる赤ワインを造り上げています。



ヴェレノージ チーム。左から、フィリッポ カルリ（醸造責任者）、ゴッフレード アグスティエーニ（醸造コンサルタント）、マッテオ（醸造家）、マリアンナ（マーケティング）、アンジェラ（創設者）、ジュゼッペ エビファニオ（営業）



「トレ ビッキエーリ」を通算 21 回獲得する最上級品

樹齢約 50 年の単一畑の葡萄で造るロッソ ピチェーノで、さらに品質が上がっています

ロッソ ピチェーノ スペリオール ロッジョ デル フィラーレ 2019

Rosso Piceno Superiore Roggio del Filare

ロッソ ピチェーノ スペリオールの選りすぐりの傑作で、樹齢約 50 年の単一畑からのワインです。名前の語源はラッジョ（光線）で、有名なカルドッチの詩から取っています。「夕暮れの葡萄畑にたたずむ男、その目の前には真っ赤な炎に包まれたかのような葡萄畑が広がっています」。カストラートに位置する畑で、標高 200m。石灰岩の混じった粘土質土壌。10 月中旬の早朝か午後遅くに収穫します。収穫量を抑え、まず畑で選別し、セラーに運んでさらに選別します。品種ごとに仕込みます。除梗して、温度管理とルモンタージュが出来る 100hL のステンレスタンクで発酵。醸しは 28 日間です。フランスのメーカー ベルトミューのバリック（新樽）で 18 ヶ月熟成させます。プルーンやチェリー、スミレの花やバニラ、クローブの上品な芳香、しっとりした果実の深い味わいとエレガントな深みのある力強さを持っています。

★「ガンベロ ロッソ 2023」トレ ビッキエーリ（2001～2012、2014～2021VT まで通算 21 回獲得）

★「ピベンダ 2023」5 房 ★「ルカ マローニ 2023」97 点 ★「ジェームス サックリング.com」94 点

★「ヴェロネリ 2023」トレステッレ オーロ/94 点 ★「ベルリンワイントロフィー2022」金賞

【赤・フルボディ】＜Alc.14.5%＞ 国/地域等：イタリア/マルケ 等級：D.O.C.

葡萄品種：モンテプルチャーノ 70%、サンジョヴェーゼ 30%

熟成：バリック（新樽）で 18 ヶ月

品番：I-971/JAN：4935919059718/容量：750ml

¥7,480(本体価格¥6,800)

実は、**現地視察で最も驚かされたのはこのワインのクオリティの高さでした**

「ひと昔前のロッジョに肉薄する、素晴らしいワインだと感じました」by 現地視察スタッフ

ロッソ ピチェーノ スペリオール ソレスタ 2023

Rosso Piceno Superiore Solestà

「ソレスタ」は、トロント川に架かるローマ時代の橋の名前にちなんでいます。ロッジョに近いクオリティのワインです。樹齢は約 30 年です。畑の標高は 200～300m で、主に粘土土壌、オッフィーダは花崗岩、アスコリは砂が混じっています。粘土質土壌なのでスパイシーなワインになります。10 月半ばの早朝か夕方方に収穫して、小さな箱に入れ、冷却して運びます。除梗し、100hL のタンクに入れます。このタンクは、発酵中の果帽を壊し、マストと果皮をより接触させ、色やポリフェノールの抽出を促進します。約 20 日間醸しを行います。フレンチオークのバリック（新樽）で約 16 ヶ月熟成させます。バニラ、ブラックベリーやプラムを思わせる香りが広がります。カシスやリコリス、ナツメグ、シナモンなど様々な風味が感じられます。持続性のある味わいは温かみがあり、リッチで調和の取れたワインとなっています。

【赤・フルボディ】＜Alc.14.0%＞ 国/地域等：イタリア/マルケ 等級：D.O.C.

葡萄品種：モンテプルチャーノ 70%、サンジョヴェーゼ 30%

熟成：フレンチオークのバリックで約 16 ヶ月

品番：I-878/JAN：4935919058780/容量：750ml

¥4,400(本体価格¥4,000)



ロッジョ、ソレスタに次ぐ第 3 のロッソ ピチェーノ スペリオールで、味には自信があります！
ヴェレノージの中で“最も売れている銘柄”で、年間 30 万本の生産量でありながら品質を保っています

ロッソ ピチェーノ スペリオール ブレッチャローロ 2023

Rosso Piceno Superiore Brecciarolo

ブレッチャローロは「小さな石」の意味で、ワイナリーがある土地から実際に出土し、建材などにも利用されています。このワインは、1984 年の創業時からずっと造り続けています。畑の標高は 200～300m で、主に粘土土壌。10 月半ばの早朝か夕方方に収穫して、小さな箱に入れ、冷却して運びます。除梗して、温度管理とルモンタージュが出来る 200hL のステンレスタンクで発酵、20 日間醸しを行います。樹齢が若いため新樽では負けてしまうので、ロッジョ デル フィラーレとルディに使った樽で、16 ヶ月熟成させます。花や紫色の果実、真っ赤なバラの花びら、その後次第にスパイス、微かなシナモン、コーヒー、タンニンも十分に感じられます。

【赤・フルボディ】＜Alc.13.5%＞ 国/地域等：イタリア/マルケ 等級：D.O.C.

葡萄品種：モンテプルチャーノ 70%、サンジョヴェーゼ 30%

熟成：ロッジョとルディに使用した樽で 16 ヶ月

品番：I-251/JAN：4935919052511/容量：750ml

¥2,530(本体価格¥2,300)



ヴェレノージを象徴する葡萄品種“モンテプルチャーノ”

マルケとアブルッツォ、2つのDOCのテロワールを表現するワイン



ロッソ ピチーノ 2023
Rosso Piceno

伝統的な D.O.C.に新しいスタイルをもたらしたワインです。畑は標高 200~300m の小高い丘の斜面に位置して、主に粘土土壌です。10 月の半ばに収穫します。収穫は早朝カタ方に、手摘みで行います。除梗後、温度管理とルモンタージュが出来る 200hL のステンレスの発酵槽に入れます。スキンコンタクトは 15~20 日間行います。スミレなど紫系の花や苺やプラムなど赤い果実の香り、フレッシュで果実味溢れる風味。うまくバランスのとれたタンニンとおだやかなアルコールがあります。少し低めの温度でお楽しみください。

【赤・ミディアムボディ】<Alc.12.5%>
国/地域等：イタリア/マルケ
等級：D.O.C.
葡萄品種：モンテプルチャーノ 70%、
サンジョヴェーゼ 30%
熟成：ステンレスタンク
品番：I-597/容量：750ml
JAN：4935919055970
¥1,980(本体価格¥1,800)



モンテプルチャーノ
ダブルッツォ 2023
Montepulciano d'Abruzzo

このスタンダードクラスをしっかりと造ることは、量が少ないロッジョを造ることより難しいと言います。モンテプルチャーノ 100%で、サンジョヴェーゼが入らないため、より厚みのあるワインとなっています。9 月中旬~10 月に収穫。ワイン造りもアブルッツォで行っています。除梗後、小さなステンレスタンクで発酵し、醸しは 20 日間行います。その後、澱引きし、ステンレスタンクで熟成させます。スグリやイチゴ、ラズベリーを思わせる香りがあります。ポリウムのあるフルーティなボディがあり、とてもなめらかな口当たりです。

【赤・ミディアムボディ】<Alc.13.5%>
国/地域等：イタリア/アブルッツォ
等級：D.O.C.
葡萄品種：モンテプルチャーノ 100%
熟成：ステンレスタンク
品番：I-598/容量：750ml
JAN：4935919055987
¥1,980(本体価格¥1,800)

マルケ北部の葡萄品種“ラクリマ”の華やかな魅力

ヴェレノージのノヴェッロにも独自の個性を与える、この品種に要注目です！



ラクリマ ディ モッロ
ダルバ スペリオーレ 2022
Lacrima di Morro d'Alba Superiore

樹齢約 20 年で、1 本の樹から 1~2 房にまで収量制限をしています。アンコーナにある標高 100~150m の自家畑で、主に粘土質土壌です。除梗後、発酵前に3日間クールド マセレーションを行います。イチゴや、チェリー、ブラックベリー、ブルーベリー、すみれや野生のバラの上品な香りが漂います。フルボディで非常にバランスの良いタンニンがあります。

★「ルカ マローニ 2024」99 点

【赤・フルボディ】<Alc.13.0%>
国/地域等：イタリア/マルケ
等級：D.O.C.
葡萄品種：ラクリマ ディ モッロ
ダルバ 100%
熟成：ステンレスタンク
品番：I-762/容量：750ml
JAN：4935919057622
¥4,180(本体価格¥3,800)



ラクリマ ディ モッロ
ダルバ 2023
Lacrima di Morro d'Alba

「花のアロマが注目を集めますが、このワインは白ワインのような酸があることも特徴で、サラミや脂肪分の多い肉料理は、互いの良さを引き出しあうのでオススメです」とエノログのフィリップは話していました。果皮が薄いため熟した葡萄の実からは、まるで涙（ラクリマ）を流す様に果汁がこぼれ落ちます。バラのような香り、フレッシュでフローラルな香り。マスカットを思わせるような果実味があります。

【赤・フルボディ】<Alc.12.5%>
国/地域等：イタリア/マルケ
等級：D.O.C.
葡萄品種：ラクリマ ディ モッロ
ダルバ 100%
熟成：ステンレスタンク
品番：I-584/容量：750ml
JAN：4935919055840
¥2,640(本体価格¥2,400)

モンテプルチャーノにボルドー系品種をブレンドした、もうひとつの看板ワイン 世界市場と戦えるインターナショナルスタイルのトップキュヴェ



ルディ 2019

Ludi

ワイン名の「ルディ」とは、ラテン語で「ゲーム、チャレンジ」の意味です。ボトルの絵は、アンリ マティスの絵画「ダンス」を参考にしています。畑は、標高 200～270mのアスコリ ピチエーノに近い斜面にあります。土壌は石灰岩の混じる粘土質。10月半ばの早朝カタ方に収穫し、小さなトレーに入れて低温に保ちながらワイナリーへ運びます。除梗してから、温度管理とルモンタージュが出来る 100hLのステンレスタンクで発酵。醸しは 28 日間です。厳選したフランスのメーカーの新樽で 18～24 ヶ月熟成させます。メルロとカベルネにはライトローストの樽を、モンテプルチャーノはミディアムローストの樽を使っています。出来上がったワインを、樽から選りすぐってブレンドします。濃いルビーレッド。魅惑的なスパイシーで熟した果実の香り、さらにオーク樽からの香りがあります。ソフトでたっぷりとしていて、しっかりとした構成があるため、熟成してさらに良くなります。

★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2023」98 点

★「イ ヴィーニ ディ ヴェロネッリ 2023」3 星/93 点 ★「ヴィノス 2022.10」92 点

【赤・フルボディ】<Alc.14.5%> 国/地域等：イタリア/マルケ

等級：D.O.C.G.オッフィーダ 熟成：バリック（新樽）で 18～24 ヶ月

葡萄品種：モンテプルチャーノ 85%、カベルネ ソーヴィニヨン 8%、メルロ 7%

品番：I-313/JAN：4935919053136/容量：750ml

¥7,480(本体価格¥6,800)

ルディ発売 20 年を機に生産された、マルケとアブルッツォの葡萄をブレンドして造るヴィーノ ロッソ
DOCG としてリリースする以前のルディと同様に、シラーをブレンドしています

ニンファ シビッラ 2022

Ninfa Sibilla

カベルネ ソーヴィニヨン、メルロ、シラーはオッフィーダとカステル ディ ラーマにある自家畑のもので、畑の標高は 200～250m、土壌は粘土と石灰岩です。モンテプルチャーノはアブルッツォの畑からのものを使用します。発酵は小型のステンレスタンクで行います。品種ごとにマセラシオンの期間が異なり、メルロは 15 日間、シラーとカベルネは 20～25 日、モンテプルチャーノは 30 日間です。熟成は 300L のフレンチオークの新樽で 18～24 ヶ月行います。ブラックベリーやチェリー、かすかにリコリスやグラファイト（黒鉛）、ブラックペッパーやたばこの要素があります。バルサムのニュアンスがワインに複雑さを与えています。エレガントで持続性のあるアロマです。温かみがあり、エレガントかつリッチでインパクトのある口当たりです。洗練されたソフトで丸みのあるタンニンが感じられます。22VT から等級が VINO ROSSO となり、ヴィンテージ表記ができなくなったため、L.22 のように裏ラベルにロット NO.として表記されています。

★「ルカ マローニ 2025」で 99 点

【赤・フルボディ】<Alc.14.5%> 国/地域等：イタリア 等級：ヴィーノ ロッソ

葡萄品種：モンテプルチャーノ、カベルネ ソーヴィニヨン、メルロ、シラー

熟成：300L のフレンチオークの新樽で 18～24 ヶ月

品番：I-939/JAN：4935919059398/容量：750ml

2026 年 9 月 1 日より
本体価格¥4,500

¥4,620(本体価格¥4,200)



ヴェレノージの新世代を象徴する、自由なブレンドが楽しめる 1 本

エクストラオーディナリー 2022

Extraordinary

アンジェラの息子マッテオと娘のマリアンナの新世代のアイディアによるワインで「エクストラオーディナリー（並外れた、驚くほどの）」と名付けられた自信作です。2022VT が初リリースです。モンテブランドーネ（アスコリ ピチエーノ）とモッロ ダルバ（アスコリ）の自家畑の葡萄を使用しています。畑の標高は 200～250m、粘土石灰質土壌です。それぞれ発酵期間が異なり、ラクリマは 7 日間、サンジョヴェーゼは 10～12 日間、モンテプルチャーノは 15 日間です。熟成も品種ごとにステンレスタンクで行います。ブラックベリーやイチゴ、チェリーの果実にホワイトペッパーの要素が混ざる複雑でエレガントなアロマが広がります。口を含むとフレッシュでエレガントでありながら力強いアタックがあり、非常に洗練されたタンニンがしっかりと感じられます。余韻には最初のアロマで感じた心地良い果実味が再びよみがえります。

【赤・フルボディ】<Alc.14.0%> 国/地域等：イタリア/マルケ 等級：I.G.P.マルケ

葡萄品種：サンジョヴェーゼ、ラクリマ、モンテプルチャーノ 熟成：ステンレスタンク

品番：IA-138/JAN：4935919941389/容量：750ml

2026 年 9 月 1 日より
本体価格¥5,000

¥5,280(本体価格¥4,800)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 8 月時点のものです。

ヴェレノージがアブルッツォで造る最上級のモンテプルチャーノ コンクリートタンクと大樽で熟成させることで、フルーツの味わいを引き出しました

ヴェルソ セーラ モンテプルチャーノ ダブルッツォ コッリーネ テラマーネ 2021 Verso Sera Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane

ヴェレノージがアブルッツォで造る最上級のワインです。D.O.C.G. コッリーネ テラマーネの畑はコントログエッラに位置し、標高 350m にある 4ha の畑の古い樹齢の葡萄を使用します。砂利質土壌です。仕立てはコルドーネ スペロナートです。収穫は 10 月中旬に手摘みで行います。良い葡萄のみを選別し、セラーに運び除梗した後、コンクリートタンクで発酵させます。約 4 週間、ゆっくりと醸しを行います。コンクリートタンクで 8~12 ヶ月、さらに大樽で 10~12 ヶ月熟成させます。「コンクリートタンクを使用している理由は、これまでのワインと違うものを造りたいという考えがあったためです。大樽を併用している理由は、甘みをつけたいというわけではなく、ピュアなフルーツの要素を出すためです。また、私たちは新樽を使う場合も木の香りをつけたいわけではなく、ワインとしての良さを出したいと考えています」とアンジェラは話していました。熟したプラムやブラックベリー、カシスの複雑で強いアロマの後から、タバコやなめし皮のスパイシーな要素も感じられます。口当たりはフルボディで、ベルベットのようになめらかなタンニンがあります。「ヴェルソ セーラ」はあと少しで夜になる時間帯を指す言葉で、宵の口や夕暮れ時を意味しています。まだ夜にはなっていないけれど 1 日の仕事が終わって、自分へのご褒美としてこのワインを飲んでほしいという願いが込められています。

★「ルカ マローニ 2024」99 点 ★「ヴェロネッリ 2024」3 星/90 点



【赤・フルボディ】<Alc. 14.5%> 国/地域等：イタリア/アブルッツォ
D.O.C.G. コッリーネ テラマーネ モンテプルチャーノ ダブルッツォ
葡萄品種：モンテプルチャーノ 100%
熟成：コンクリートタンクで 8~12 ヶ月、大樽で 10~12 ヶ月
品番：I-919/JAN：4935919059190/容量：750ml

¥13,200(本体価格¥12,000)

※ケース（6 本）単位でのご注文の場合は、3 本入り外装箱×2 箱を
セットにして出荷させていただきます。
※ただし、ヴェルソ セーラ 6 本、ロッジョ 6 本のように 12 本ロット
に合わせてご注文の場合は、外装箱なしでの出荷となります。

1 ケース 6 本入り
ケース発注の場合は、外装箱入りで発送

ワインは布製の袋に
入っています



ヴェレノージは、マルケにおけるメトード クラッシコのパイオニアでもあります
複雑さだけでなく、フレッシュさも表現するため熟成期間を 48 ヶ月に変更しました

グラン キュヴェ ヴェレノージ 2021 Gran Cuvée Velenosi

アスコリ ピチーノの自家畑で、南向き、標高 200m の比較的砂の多い土壌です。昼と夜の気温の差が激しく、酸の減少やアロマ成分の欠乏を引き起こすことなく完熟します。すべて手摘みで、厳しく選別します。柔らかくプレスし、低温で一次発酵させた後、瓶詰めし瓶内二次発酵を行います。デゴルジュマンをした後、5~6 ヶ月寝かせてから出荷します。とてもきめ細かな小さな泡が途切れることなく立ちのぼります。香りはとてもフルーティで、黄色い果実、アプリコット、そしてパンやクッキー、蜂蜜のアロマがあります。口に含むと、非常にフレッシュで、ミネラルの塩味、十分な酸が感じられます。ボトルの裏には、デゴルジュマンした年（SBOCCATURA）が表示され、現在のワインの状態を知る手がかりとなります。今回のロットは、2025 年にデゴルジュマンを行っています。以前は 60 ヶ月熟成させていましたが、複雑さとフレッシュさのどちらも表現するため、48 ヶ月に変更しています。

【白・スパークリング・辛口】<瓶内二次発酵> <Alc.12.5%>
国/地域等：イタリア/マルケ 等級：ヴィーノ スプマンテ
葡萄品種：シャルドネ 70%、ピノ ネーロ 30% 熟成：48 ヶ月
品番：I-256/JAN：4935919052566/容量：750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 8 月時点のものです。