

2026 ✈️
イタリア
現地視察

AZIENDA AGRICOLA
CORTESE
BIODIVERSITÀ DI SICILIA
アジエンダ アグリコーラ
コルテーゼ

醸造家のマッティア ジャコメッリ

厳格なエトナと対照的な個性を持った注目産地“ヴィットーリア” “フラッパートの故郷”で造る、砂のエレガンスを持つワイン

エトナとは異なる透明感やしなやかさを武器に、 新たなシチリアワインの価値を提示する生産者

シチリアのワイン産地といえば、現在その筆頭として名が挙がるのは「エトナ」です。標高の高い斜面に広がる畑、火山性土壌がもたらす緊張感のあるミネラル、ネレッロ マスカレーゼやカリカンテによる長期熟成型のワインは、世界中のワイン愛好家や評論家の注目を集めています。エトナのワインはしばしば「シチリアのブルゴーニュ」とも称され、その硬質なミネラルがもたらす骨格と高い熟成能力によって国際市場で確固たる地位を築いています。

一方、ヴィットーリアは全く異なる魅力を持つ産地です。地中海由来の砂質と石灰質土壌を基盤とし、フラッパートやネーロ ダーヴォラといった品種から、より開放的で芳香豊かなワインを生み出します。エトナが「緊張感と長期熟成のポテンシャル」を語るワインであるなら、ヴィットーリアは「エレガンスとフードフレンドリーな飲み心地の良さ」を語るワインといえるでしょう。ヴィットーリアのワインが持つ、若いうちから香りが開き、果実や花のアロマ、海風を思わせる塩味を備えたワインは、現代の消費者が求めるフードフレンドリーなワイン像と高い親和性を持っています。近年、ヴィットーリアの生産者たちは砂質土壌から生まれる透明感やしなやかさを武器に、新たなシチリアワインの価値を提示しています。特に、フラッパートの赤ワインが持つ華やかな香りと食事に寄り添う軽やかさは、エトナとは異なる方向性で国際市場の評価を高めています。

つまり、エトナが「火山の偉大さ」を体現する産地だとすれば、ヴィットーリアは「砂のエレガンス」を体現する産地なのです。両者は、シチリアという島が持つ多様なテロワールの豊かさを示す、対照的な二つの偉大なテロワールといえるでしょう。また、ヴィットーリアには、シチリア唯一のDOCG チェラスオーロ ディ ヴィットーリアがあります。コルテーゼが造るこのDOCGのワインは、ネーロ ダーヴォラの豊かな果実味とフラッパートの繊細さとエレガンスが混ざり合い、さらに、アンフォラ、バリック、大樽を組み合わせることで、唯一無二の個性を持ったワインに仕上げられています。なおラインナップは、フラッパートの最上級品「ボスコピアーノ」を筆頭に、上級品「ラ セレツィオーネ」シリーズと、より気軽に親しみやすい価格帯の「ノストル」、「オレンジウータン」に分かれています。



<https://www.tourosicily.com/> より引用

醸造家を務めるマッティア ジャコメッリは、2016 年からコルテーゼで勤務しています。「素晴らしいワインを造るためには、葡萄の選別が重要だ」と話します。また、醸造コンサルタントは、過去にパーカー100点を獲得した「レディガフィ」の醸造家「ステファノ キョッチョリ」が担当しています。必要なタイミングごとに試飲して品質を確認していますが、最終的な決定はコルテーゼが行っているそうです。

シチリアのもうひとつの銘醸地「ヴィットーリア」のテロワールを活かし、 コルテーゼならではの独自の手法を加えた個性的なワイン造り

★フラッパート：ノストルの淡く華やかなスタイルは、ヴィットーリアならではの特徴

醸造家のマッティアは、ヴィットーリアのフラッパートは特別な存在だと語ります。「同じシチリアでも、他の地域で造られるフラッパートはもっと色が濃くなることがあります。遺伝的な違いも一部にはありますが、この違いを生み出している大きな要因の一つはヴィットーリアの土壌です。他の地域のフラッパートは色が濃く、香りが控えめな傾向がありますが、淡い色調と華やかな香りを兼ね備えたフラッパートは、ヴィットーリアならではの個性だと考えています」。

本来フラッパートは色素が豊富で、しっかりと色が出る品種です。しかしコルテーゼでは、その個性をあえて抑えながらエレガンスを引き出すため、特別な醸造方法を採用しています。その一つが発酵前低温浸漬です。果皮と果汁を一緒にタンクへ入れ、低温の状態で一定期間保持した後に発酵を開始します。高温下で強く抽出するのではなく、低温で穏やかに果皮から成分を引き出すことで、フラッパート本来の繊細な香りと質感を表現しています。



さらに発酵中の温度管理も重要なポイントです。発酵前低温浸漬の後、7〜8度という低い温度で発酵を行い、その温度を維持しながらルモンタージュを実施します。発酵が進んだ段階で果皮を取り除くことで、色の抽出を必要以上に進ませず、淡く美しい色合いとエレガントな味わいを生み出しています。マッティアによれば、こうした手法はヴィットーリアで伝統的に行われてきたものであり、この地域ならではのスタイルを形作る重要な要素となっています。また、発酵を低い温度で完了させることにも大きな意味があります。色やタンニンなどの抽出量は温度と時間によって決まるため、7〜8℃という低温を保つことで抽出は穏やかになります。その結果、色の抽出も抑えられ、フラッパート特有の軽やかさや香りの美しさを損なうことなく、色が濃くなりすぎない上品なスタイルのワインに仕上がるのです。

★カリカンテ：エトナの厳格さに対し、ヴィットーリアは塩味と華やかさが楽しめる

カリカンテといえばエトナが筆頭産地として挙げられます。醸造家のマッティアは、「カリカンテはエトナのものが有名ですが、エトナの場合は火山性土壌で標高が高いことから、閉じた印象があり、開くまでに時間がかかります。そのため、若いうちには香りはそれほど出てきません。また、カリカンテ 100%ではなく、他の品種とブレンドされている場合が多いです。一方、ヴィットーリアのカリカンテは、海に近いことで海風の影響があり、塩味やミネラルがもたらされます。私たちのカリカンテの畑は、丘の上にあり標高は 400m です。砂質と粘土の土壌のおかげで若いうちから開いていて、香りがとても良いのが特徴といえます」と話します。

★カタラット ルチド：一般的なカタラットよりも収量が低く、フレッシュな酸とミネラルがある

カタラット コムーネ、カタラット ルチド、カタラット エクストラ ルチドのうち、品質のためにカタラット ルチドを選択しています。カタラット コムーネは収量が多く扱いやすい反面、高温にさらされると酸が急速に失われて平坦な味わいになりがちです。カタラット エクストラ ルチドはフレッシュでミネラルが強く出ますが、非常に熟しづらいため栽培が難しいという特徴があります。カタラット ルチドは、カタラット コムーネよりも低収量で酸とミネラルがあり、カタラット エクストラ ルチドほど熟しづらくないため、安定して品質の高いワインを造ることができます。

★オレンジワイン：欠陥のない香りと味わいが、ファインダイニングのペアリングで活躍できる

コルテーゼでは、オレンジワインを一過性のトレンドではなく、ガストロノミックなワインとして構築するため、「純粋な美しさ」を追求しています。「イタリアにもナチュラルワインの市場がありますが、香りに欠陥があるものがあります。私たちはそうしたワインではなく、クリーンなオレンジワインを目指しています。インツォリアとジビッボを使い、6〜8週間にわたり果皮と漬け込みます。毎日手作業で果帽管理を行い、液体中のフェノールの変化を観察します。漬け込みを長く続けると、果皮から旨味とともに不快な渋みや雑味も徐々に溶け出していきます。しかしある時点で、旨味だけが純化された状態になる均衡点が訪れます。このタイミングはヴィンテージごとに異なり、日付による管理では捉えられません。そのため日付管理を完全に排し、毎日のテイastingだけを判断基準として、最適なタイミングを見極めて果皮を分離します。この感覚的規律がオレンジワインの品質を決定的に左右するポイントです」とマッティアは話します。また、イタリアではオレンジワインを多国籍料理に合わせることにトレンドとなっているそうです。コルテーゼの Instagram では、ピザとオレンジウータンの相性について、「意外な組み合わせですが、驚くほど自然な味わいです。柑橘系の爽やかさ、優しいスパイスの香り、そしてこのワインのテクスチャーが、ピザの濃厚さと個性と見事に調和し、もう一口、もう一口と飲みたくなる絶妙なバランスを生み出します」と紹介されています。



「このワインがどれほど食事と寄り添うかは、 どれだけ語っても語り尽くせない」 — 『Jancis Robinson.com』より (※2019VT) フラッパートをアンフォラで熟成させたトップ キュヴェ



ボスコピアーノ フラッパート 2020

Boscopiano Frappato

限定
70本

2005年に植樹した約1haの単一畑「ボスコピアーノ」で育つフラッパート100%で造られる最上級ワインです。畑の名前はヴィットーリアにある森の名前にちなんでいます。年間僅か2,000本しか造られない、たいへん希少なワインです。自家畑の葡萄から採取された穂木によるクローンで、仕立てはギヨー、栽植密度は4,500本/haです。フラッパートはやや晩熟のため、収穫は10月初旬に行います。葡萄の熟度や葡萄の個性に合わせて何回にも分けて、手摘みで収穫を行います。15~18kgのバスケットに入れ、保冷庫に一晩置きます。葡萄の温度が6~8度に下がったら除梗し、選別を行います。柔らかく破碎した葡萄を700Lの小型のアンフォラに入れて発酵させます。発酵中、複数回のルモンタージュを行います。発酵が終わりに近づいたら果帽が液体に浸るまでアンフォラの蓋を下げます。ワインはそのまま果皮と共に翌年の秋までアンフォラに入れておきます。その後、ラッキングを行い、異なるアンフォラのワインをブレンドし、ステンレスタンクに移し6ヶ月熟成させます。「ボスコピアーノ」は他とは違う個性を持った唯一無二のワインです。紫を帯びた透明感のあるルビーレッド、赤い果実やスパイス、花のアロマに加え、オレンジやアーモンドの要素が混ざっています。口を含むとブラッドオレンジやジンジャーの風味も感じられます。極めて上品でしなやか、長い余韻が感じられます。

★「ジェームス サックリング.com」92点 ★「デカンター 2025.7」92点

★「ジャンシス ロビンソン.com」16.5点

参考：2019VTも「ジャンシス ロビンソン.com」で16.5点を獲得＆「驚くほどフードフレンドリーなワインだ。メネメン（トルコ風スクランブルエッグ）との相性は見事で、レアの薄切りサーロインには圧倒的な適性を見せた。シンプルなトマトと赤タマネギ、ハーブのサラダでさっぱり受け止める。このワインがどれほど食事と寄り添うかは、どれだけ語っても語り尽くせない」とコメント。

【赤・フルボディ】＜蠟キャップ＞＜Alc.13.5%＞

国/地域等：イタリア/シチリア/I.G.P.テッレ シチリアーネ

葡萄品種：フラッパート100% 認証：ユーロリーフ

熟成：果皮と共に翌年の秋までアンフォラで、その後ステンレスタンクで6ヶ月

品番：IA-120/JAN：4935919941204/容量：750ml

¥13,200(本体価格¥12,000)

エトナのネレロ マスカレーゼのように、ヴィットーリアといえばフラッパートです
少し冷やして魚介類にも合わせられる、フルーティでエレガントな赤ワイン
※再入荷は9月を予定しております。ご予約を承ります。

ノストル フラッパート 2025

Nostru Frappato

※欠品中の商品です。

9月中旬～下旬頃
入荷予定

葡萄は自分達の畑から採取した独自のフラッパートのクローンは。収穫は9月末に畑で注意深く選別しながら手摘みで行います。葡萄が潰れないよう15kgのケースに入れてセラーに運びます。発酵前に6~8度でコールドマセレーションを行います。柔らかく除梗、破碎した後、18~22度に温度管理したステンレスタンクで10~12日間発酵を行います。自然にマロラクティック発酵が行われた後、綺麗な澱と共に4~6ヶ月ステンレスタンクで熟成させてからボトリングします。自家畑の葡萄から採取したクローンを使用したこのワインは独自の個性を持っています。輝きのある明るいチェリーレッド、野生のベリーを思わせるフレッシュで生き生きとしたアロマがあります。口当たりは非常にバランスが良く、シルキーでスムーズな果実味があり新鮮、驚くほど長い余韻があります。

★「ジェームス サックリング.com」90点

参考：2024VTが「The Wine Merchant Top 100 Wines 2026」に選出

【赤・フルボディ】国/地域等：イタリア/シチリア/I.G.P.テッレ シチリアーネ

葡萄品種：フラッパート100% 熟成：ステンレスタンクで4~6ヶ月 認証：ユーロリーフ

品番：IA-156/JAN：4935919941563/容量：750ml

¥2,970(本体価格¥2,700)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2026年9月時点のものです。

シチリア唯一の DOCG チェラスオーロ ディ ヴィットーリア

ネーロ ダーヴォラの豊かな果実味に、フラッパートの華やかさと繊細さを加え、
アンフォラ、バリック、大樽を組み合わせることで、複雑で深い味わいを表現しています



ラ セレツィオーネ サブーチ

チェラスオーロ ディ ヴィットーリア クラッシコ 2022

La Selezione Sabuci Cerasuolo di Vittoria Classico

「サブーチ」は 1930 年以來、コルテーゼのワイナリーがある場所の名前にちなんでいます。この場所はチェラスオーロ ディ ヴィットーリアの生産に特に適しているため、この名前をつけました。古代ギリシャの都市だったカマリナがすぐ近くにあり、古代ギリシャの文化の影響を深く受けています。葡萄は 9 月末から 10 月初旬にかけて手摘みで丁寧に収穫します。収穫した葡萄は小さなバスケットに入れ、保冷庫で温度を 10 度まで下げます。ネーロ ダーヴォラとフラッパートは別々に醸造します。ネーロ ダーヴォラは解放式のバリック（225L）で発酵させます。発酵中、人の手でやさしく果房を突き崩します。一方、フラッパートは 700L のアンフォラで発酵させます。アンフォラは多孔性のため、発酵期間中に理想的な空気交換が行われます。また同時に、ワインは果皮と共に 12 ヶ月間浸漬させておきます。その後、ブレンドを行いバリックと様々なサイズの大樽で 6 ヶ月熟成させます。ボトリングの後、3 ヶ月瓶熟させてからリリースします。ガーネットを帯びた輝きのあるルビーレッド、様々な種類のチェリーやザクロなどの豊かな果実味が全面的ですが、それに加えてカカオやなめし皮、カaramelの要素も感じられます。口当たりはとてもエレガントで複雑さもあります。素晴らしい集約があり、しっかりとしたタンニンが感じられます。年間生産量は約 7,000 本です。

★「ジャンシス ロビンソン.com」17 点

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

葡萄品種：ネーロ ダーヴォラ 70%、フラッパート 30% 認証：ユーロリーフ 熟成：バリックと大樽で 6 ヶ月

品番：IA-119/JAN：4935919941198/容量：750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)



「砂質土壌なので白ワインのようにエレガントなスタイルになります」

それぞれの区画ごとに葡萄を開放式のバリックに入れ、人の手で優しく果皮を突き崩し、
ソフトなタンニンを持ったワインを小ロットで造り分け、ブレンドすることで複雑さを表現しています



ラ セレツィオーネ セーニャ ネーロ ダーヴォラ 2022

La Selezione Senia Nero d'Avola

葡萄の樹齢は 15～30 年です。収穫は葡萄が潰れないように小さなバスケットを使い、注意深く選別しながら手摘みで行います。葡萄はバスケットごと保冷庫に入れ 10 度に冷却します。発酵は解放式のバリック（225L）に約 150L ずつの少量で発酵を行います。樽発酵の場合、温度をコントロールすることが出来ませんが、18～24 度以上にはなりません。少ない量で仕込むことで自然に温度が調整されるためです。発酵はおおよそ 10～12 日間続きます。開いている樽の上から人の手で果皮を突き崩します。果皮からのタンニンを出来る限り優しく抽出するためにこの作業を行います。発酵期間中、機械は一切使用していません。つまりワインは出来る限り優しく扱われます。アルコール発酵後、約 20 日間果皮浸漬を行います。発酵と醸しは全体で 30～35 日間です。果皮との醸しが終わったら、バリックでマロラクティック発酵、その後同じバリックで 12 ヶ月熟成させます。その後さらに 6 ヶ月瓶熟させてからリリースします。ブラムやブラックベリーなどの深いアロマにリコリスの要素が混ざっています。しっかりとフルボディですが爽やかな酸が全体を支えています。豊かですが非常にやわらかなタンニン、長い余韻が感じられます。生産量は極めて少ないワインで、毎年約 8,000 本しか生産されません。

★「ジャンシス ロビンソン.com」17 点 ★「ジェームス サックリング.com」91 点

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

葡萄品種：ネーロ ダーヴォラ 100% 認証：ユーロリーフ 熟成：バリック（新樽 30%）で 12 ヶ月

品番：IA-118/JAN：4935919941181/容量：750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)



「ここ数年で味わったシチリア産の白ワインの中でも、 最も感動的な一本です」——『Tim Atkin.com』より マッティアが「上質なブルゴーニュと間違える人もいる」と語る白の最上級品



ラ セレツィオーネ ヴァネッダ ビアンコ 2022

La Selezione Vanedda Bianco

ヴァネッダは、シチリアの言葉で「路地」や「小さな通り」を指します。「赤ワインのように造る白ワインで、発酵の初期段階に果皮を2〜3日ほど果汁に漬け込みます。その後、果汁だけを樽に移し替えて発酵を継続します。シュール リを行いつつ、樽で微妙に酸化させながら熟成させます。週に2〜3回バトナージュを行います。カタラットとグリッロでこのようなスタイルのワインを造っている生産者は他にはいません」と醸造家のマッティアは話していました。収穫は葡萄が潰れないように小さなバスケットを使い、注意深く選別しながら手摘みで行います。葡萄はバスケットごと保冷庫に入れ10度で24時間冷却します。その後、除梗し最低でも2日間果皮浸漬を行います。その後、果皮を取り除き、果汁を30hLのオークの大樽に移し、発酵を最後まで終わらせます。発酵後、澱と共に最低でも7ヶ月熟成させます。ボトリング後、最低6ヶ月瓶熟してからリリースします。輝きのある濃いイエロー、濃い色合いはスキンコンタクトと大樽での熟成によるものです。豊かなブーケにはトロピカルフルーツやココナッツを思わせる要素、さらに奥から優しいスパイスのニュアンスが感じられます。口に含むとリッチなテクスチャーがあり、バランスのよい酸が全体を支えています。素晴らしい骨格、余韻があります。年間生産量は僅か10,000本です。

★「ジャンシス ロビンソン.com」17.5点 ★「ジェームス サックリング.com」92点

★「ティム アトキン.com」93点 ★「ファルスタッフ」92点

【白・辛口】<Alc.13.5%> 国/地域等：イタリア/シチリア/I.G.P.テッレ シチリアーネ

葡萄品種：カタラット、グリッロ 認証：ユーロリーフ 熟成：30hLの大樽で7ヶ月

品番：IA-117/JAN：4935919941174/容量：750ml

¥4,400(本体価格¥4,000)

エトナの厳格さに対し、若いうちから華やかで塩味がある“カリカンテ”と、 通常よりも収量が低く、フレッシュな酸とミネラルが得られる“カタラット ルチド”

ノストル カリカンテ 2024 (左) Nostru Carricante

カリカンテの名前は、一説によるとシチリアの方言で“u carricanti”に由来し、この品種を何も制限せずに育てた場合、非常に生産量が多くなることを指しています。この品種はエトナ山の斜面で多く栽培されていますが、近年、シチリアの他のエリアでも栽培されるようになりました。カリカンテの畑は標高400mに位置しています。葡萄の仕立てはギョー、収量をコントロールするため栽培密度を高く(5200本/ha)し、品質の高い葡萄を得られるようにしています。収穫は9月初旬に手摘みで行います。収穫した葡萄は除梗し、空気圧プレスでゆっくりと圧搾します。発酵は17〜19度に温度管理したステンレスタンクで約20日間行います。桃やリンゴ、柑橘系の果実のエレガントなアロマがあります。素晴らしい酸がありジュシーで、しっかりとした骨格が感じられます。

【白・辛口】<Alc.12.5%> 国/地域等：イタリア/シチリア/I.G.P.テッレ シチリアーネ

葡萄品種：カリカンテ 100% 認証：ユーロリーフ 熟成：ステンレスタンクで澱と共に5ヶ月以上

品番：IA-154/JAN：4935919941549/容量：750ml

¥2,970(本体価格¥2,700)

ノストル カタラット ルチド 2023 (右) Nostru Catarratto Lucido

最も広く栽培されているカタラット コムーネは収量が多く、カタラット ルチドは房と粒が小さく、収量は低くなりますが、その品質の高さで再注目されるようになってきました。「ルチド」という名前は葡萄の皮がかなり輝いて見えるためです。畑は標高400mに位置しています。収穫は9月中旬に畑で選別しながら手摘みで行います。葡萄を出来るだけ冷たい状態に保つため、収穫は早朝に行います。収穫した葡萄を除梗した後、空気圧プレスでゆっくりと圧搾します。プレス果汁は48時間静置して澱下げします。発酵は17〜19度に温度管理したステンレスタンクで約20日間行います。その間、定期的にバトナージュを行います。ジャスミンの花、香り高いハーブ、ナツメグのような少しスパイシーなアロマに繊細な白桃の要素が混ざっています。口に含むと非常に調和のとれた生き生きとした酸が感じられ、全体を支えています。長く複雑な余韻には心地よいアーモンドを思わせるフレーバーが漂います。

【白・辛口】<Alc.12.5%> 国/地域等：イタリア/シチリア/I.G.P.テッレ シチリアーネ

葡萄品種：カタラット ルチド 100% 認証：ユーロリーフ 熟成：ステンレスタンクで澱と共に5ヶ月以上

品番：IA-155/JAN：4935919941556/容量：750ml

¥2,970(本体価格¥2,700)



大好評！ クリーンな味わいが楽しめる“オレンジウータン” 最新 2025VT も素晴らしい品質に仕上がっています！ ※再入荷は 9 月を予定しております。ご予約を承ります。



オレンジウータン 2025

ORANGE-utan

※欠品中の商品です。

9月中旬～下旬頃
入荷予定

収穫は9月中旬に手摘みで行います。葡萄が潰れないように小さなケースに入れてセラーに運びます。収穫した葡萄は除梗、破碎し、品種ごとに醸造します。発酵は果皮と共に17～19度に温度管理しながら行います。インツォリアは2～3週間、ジビッポは6週間、果皮浸漬を行います。発酵開始から7日～10日間は毎日、やさしくパンチングダウンを行います。発酵終了後、両方の品種をブレンドし、澱と共に3ヶ月熟成させてからボトリングします。輝きのある美しいオレンジ色、グレープフルーツやレモンの柑橘系のアロマに加え、かすかにスパイスやミント、ホワイトペッパーの要素が混ざります。口に含むと素晴らしい骨格があり、チャーミングな果実のフレイバーが広がります。バランスのとれたフレッシュな酸が全体を支えています。



【白（オレンジ）・辛口】国／地域等：イタリア／シチリア／I.G.P. テッレ シチリアーネ

葡萄品種：インツォリア、ジビッポ 認証：ユーロリーフ 熟成：ステンレスタンク

品番：IA-157／JAN：4935919941570／容量：750ml

¥3,630(本体価格¥3,300)



<https://youtu.be/M1rZU60hHAQ?si=n2-kKUMAYmcgoInb/>より

イギリスのワイン専門家が運営するワインのプラットフォーム“Wine Alive”。イギリス各地でワインイベントやマスタークラスを開催する他、試飲の動画を Youtube に投稿しています。この動画では、オズ クラークとトム サージェイによってコルテーゼのカタラットルチド、フラッパート、オレンジウータンが紹介され、特にオレンジウータンについては「素晴らしい香り。ハーブっぽさもある。ジュシーで柑橘系の要素を感じる。オレンジの果実ほど強くはない。マンダリン。苦みも微かで、桃の皮のような、または柿を思い起こさせる。このワイン、素晴らしいくない？」とコメント。

【11 月入荷予定】新商品のご案内

ノストル シリーズにネレロ マスカレーゼが登場します！

ノストル ネレロ マスカレーゼ 2024 Nostru Nerello Mascalese

ネレロ マスカレーゼは葡萄の成熟の最終段階で昼夜の気温差が大きいほど、その品種の個性を最大限に発揮します。畑の標高は400m、葡萄の仕立てはギョーです。収穫は9月末から10月初旬に畑で選別しながら手摘みで行います。葡萄の房が潰れないよう10～15kgのケースに入れてセラーに運びます。除梗、破碎した後、温度管理したステンレスタンクで約5日間、発酵させます。発酵中1日1回の非常に柔らかいポンピングオーバーを行います。果皮と果汁を分けたのち、マロラクティック発酵を行います。熟成はステンレスタンクで美しい澱と一緒に6～8ヶ月間行います。様々な赤い果実を思わせる複雑なアロマに加え、洗練されたスパイスのニュアンスが感じられます。火山性土壌らしいエレガントな口当たり、タンニンはシルクのようにしなやかで、非常に調和のとれた味わいです。シチリアに広く自生するアガベ（リュウゼツラン）はシチリアの風景の象徴と言える植物であることから、ラベルに採用しています。

【赤・フルボディ】国／地域等：イタリア／シチリア／I.G.P. テッレ シチリアーネ

葡萄品種：ネレロ マスカレーゼ 100% 認証：ユーロリーフ

熟成：ステンレスタンクで澱と共に6～8ヶ月

品番：IA-237／容量：750ml



※価格未定

