



アブルッツォ唯一の D.O.C.G. 誕生とこの産地の飛躍に貢献した歴史ある生産者

バローネ コルナツキア

アドリア海に面するアブルッツォ州の海岸域にあり、北隣のマルケ州とのほぼ州境寄りに代々続いている生産者です。イタリアの生産者としては規模が小さく、限られたスタッフで手作業を重視した、しっかりした造りをしています。所有する畑は全て、2003 年から認定された D.O.C.G. モンテプルチャーノ ダブルッツォ コッリーネ テラマーネの区域にあります。モンテプルチャーノ ダブルッツォの地域が全て D.O.C.G. 指定区域になったわけではなく、このことからコルナツキア家の所有する畑がとても良いことが分かります。さらに、コルナツキア家ではモンテプルチャーノ ダブルッツォは D.O.C.G. としてリリースできるにもかかわらず、D.O.C.G. に申請しているのは、所有する 48 h a の畑の中で、僅か 5 h a というのですから驚きです。

現在、日本で普及に貢献したピエロ コルナツキアは一線を退き、ワイン造りは二人の子供、カテリーナ コルナツキアとフィリップ コルナツキアの姉弟に引き継がれました。伝統を守りつつ、新たにコンサルタントを招き入れるなど、新しい要素も取り入れ、更なる進化を遂げています。



飲み頃を迎えてから出荷する伝統的スタイルのモンテプルチャーノ
スタンダードクラスでも、D.O.C.G.エリアの葡萄を 100%使用

「ヴィノス 2017.6」で91点 「ビベンダ 2018」で4房を獲得

モンテプルチャーノ ダブルツツォ 2015

Montepulciano d'Abruzzo



400 年以上の歴史を持つコルナッキア家の、伝統的で力強いスタイルのモンテプルチャーノです。現在、多くの生産者によって広く使われているモンテプルチャーノ ダブルツツォのクローン、「R7」はコルナッキア家の畑より採取されたもので、質の高いタンニンがあり、長期熟成に向いている特徴を持っています。そのため、パローネ コルナッキアは日本市場のためにあえてリリースを遅らせて出荷しています。葡萄は 10 月中旬に収穫し、除梗して、発酵前に 1 週間マセラシオンを行い、その後ステンレスタンクで 15~20 日発酵させます。熟成は、30hL のスラヴォニアンオークの樽で 8~10 ヶ月行い、3 ヶ月瓶熟させます。ほとんど透けて通らない濃い赤色で、かすかに甘みがあり、力強さ、しなやかさがあります。

【赤・ミディアムボディ】国/地域等：イタリア/アブルツツォ 有機認証：ICEA、ユーロリーフ
葡萄品種：モンテプルチャーノ 熟成：30hL のスラヴォニアンオークの樽で 8~10 ヶ月

■品番：I-035 ■JAN：4935919050357 ■容量：750ml **¥1,650**(本体価格¥1,500)

■品番：I-236 ■JAN：4935919052368 ■容量：375ml **¥1,100**(本体価格¥1,000)

コルナッキアの名を世に知らしめた、最良の葡萄からの力強いキュヴェ

「イ ヴーニ ディ ヴェロネッリ 2020」で2つ星

モンテプルチャーノ ダブルツツォ ポッジョ ヴァラーノ 2014 (左)

Montepulciano d'Abruzzo Poggio Varano

【赤・フルボディ】国/地域等：イタリア/アブルツツォ 葡萄品種：モンテプルチャーノ
熟成：300L と 550L のフレンチオークの樽で 12 ヶ月熟成 有機認証：ICEA、ユーロリーフ

その年ごとに最も良い葡萄を選別して作られるキュヴェです。一日中、日差しの当たる南向きの斜面にあります。葡萄樹の樹齢は 60 年以上で、収穫量を制限して栽培されます。収穫は全て手摘みで行われます。透けて通らないほどの濃い黒赤色で、驚くほどのコクと、はち切れんばかりの熟した果実味があります。

※生産終了のため、在庫限り終売となります。

■品番：I-037 ■JAN：4935919050371 ■容量：750ml **¥2,750**(本体価格¥2,500)

単一畑「レ コステ」の個性を表現した、エレガントなキュヴェ

「ルカ マローニベストワイン年鑑 2019」92 点 「ヴィノス 2018.09」91 点

モンテプルチャーノ ダブルツツォ ヴィーニャ レ コステ 2015 (右)

Montepulciano d'Abruzzo Vigna Le Coste

【赤・フルボディ】国/地域等：イタリア/アブルツツォ 葡萄品種：モンテプルチャーノ
熟成：30hL のフレンチオークとスラヴォニアンオークの樽で 24 ヶ月熟成 有機認証：ICEA、ユーロリーフ

単一畑ヴィーニャ レ コステは、アドリア海から 15km の距離、海拔 200m の高さにある、太陽が朝から夕方まで当たる斜面の畑で、葡萄樹の樹齢は 60 年、土壌は石灰質と粘土が混じり、とても水はけが良い好条件です。とても濃い赤黒色で凝縮された果実の風味があります。これほどソフトで目の詰まったワインは、簡単には見つけれられないでしょう。

■品番：I-059 ■JAN：4935919050593 ■容量：750ml **¥2,750**(本体価格¥2,500)



コルナッキアが有機栽培でつくる、こだわりのオリーブ オイル

エクストラ ヴァージン オリーブ オイル ※軽減税率適用 (消費税 8%)

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

パローネ コルナッキアが所有する 1,200 本のオリーブの木から造られています。樹齢は 80~200 年の間で、有機栽培です。輝くような黄金色、清々しく豊かな香り、トロリとした厚みがありながら全く油っぽさを感じない爽やかな味わいがあります。

国/地域等：イタリア/アブルツツォ 品種：レッチーノ、ディリッタ、フランドイオ、トルティリオーネ
有機認証：ユーロリーフ

■品番：I-255 ■JAN：4935919052559 ■容量：500ml **¥2,484**(本体価格¥2,300)



株式会社 稲葉

<https://www.inaba-wine.co.jp>

本社 TEL: 052-715-6760 FAX: 052-715-6762 流通センター TEL: 052-301-1441 FAX: 052-301-1701
東京支店 TEL: 03-5333-3488 FAX: 03-5333-3499 大阪営業所 TEL: 06-4707-7411 FAX: 06-4707-7433
福岡営業所 TEL: 092-739-9200 FAX: 092-739-9800



唯一 DOCG としてリリースする、コルナツキアの最上級キュヴェ

「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2020」で 92 点

モンテプルチャーノ ダブルツツォ

コッリーネ テラマーネ ヴィッツァツロ 2014 (左)

Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Vizzarro



【赤・フルボディ】国/地域等：イタリア/アブルツォ 葡萄品種：モンテプルチャーノ
熟成：フレンチオークのバリック（新樽）で 24 ヶ月、スラヴォニアオークの大樽で 12 ヶ月
有機認証：ICEA、ユーロリーフ

パローネ コルナツキアの最高キュヴェ。畑はトリッ ディ トラーノ ヌオーヴォにあり、標高 240m、石灰質土壌です。日当たりが良く、湿度や風の条件も良い、恵まれた条件下にあります。モンテプルチャーノのイメージを覆すワインです。

■品番：I-497 ■JAN：4935919054973 ■容量：750ml **¥3,300**(本体価格¥3,000)

カベルネとメルロを加えた、これまでとは異なる新しいスタイルの赤

「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2020」で 92 点

コントログエッタ ロッソ コッレ クーポ 2015 (右)

Controguerra Rosso Colle Cupo



【赤・フルボディ】国/地域等：イタリア/アブルツォ 有機認証：ICEA、ユーロリーフ
葡萄品種：モンテプルチャーノ 60%、カベルネ ソーヴィニヨン 30%、メルロ 10%
熟成：500L のフレンチオークの樽（新樽でない）で 18 ヶ月、瓶で 8 ヶ月

カベルネ ソーヴィニヨンは 25 年程前にフランスから取り寄せたクローンです。熟したブラムやグリーンペッパーの感じられる強く濃縮した香り。ソフトな味で、フルボディ、強く持続する味わいがあります。

■品番：I-882 ■JAN：4935919058827 ■容量：750ml **¥2,640**(本体価格¥2,400)

トレッビアーノ ダブルツツォ スペリオレ 2018 (左)

Trebbiano d'Abruzzo Superiore

【白・辛口】 葡萄品種：トレッビアーノ

熟成：タンクで澱と共に 4 ヶ月熟成 有機認証：ICEA、ユーロリーフ



2. 5ha の自社畑で有機栽培された、樹齢 80 年以上の葡萄から造られています。白い花を思わせる華やかな香り、クリーンでピュアな果実味、フレッシュでとてもバランスのよい味わいです。複雑でミネラル感が美しいテロワールを表現した味となっています。

品番：I-716/JAN：4935919057165/容量：750ml **¥1,650**(本体価格¥1,500)

コッリ アプルティーニ パッセリーナ 2018 (中央)

Colli Aprutini Passerina

【白・辛口】 葡萄品種：パッセリーナ 熟成：ステンレスタンク

有機認証：ICEA、ユーロリーフ その他：ヴィーガンマーク



樹齢は高く、最も古いもので 60 年です。畑の標高は 240m、土壌は石が多くみられる石灰質です。5 度の低温でスキンコンタクトを行うことで豊かで複雑なアロマが出るようにしています。白い花を思わせるフローラルなアロマに熟したリンゴのような果実の香りが混ざります。

品番：I-860/JAN：4935919058605/容量：750ml **¥1,760**(本体価格¥1,600)

コントログエッタ ペコリーノ 2019 (右)

Controguerra Pecorino

【白・辛口】 葡萄品種：ペコリーノ 熟成：ステンレスタンク

有機認証：ICEA、ユーロリーフ



特徴はミネラル感です。土壌は石の多い石灰質土壌です。収穫は畑で選別しながら行います。輝きのある黄色、凝縮された豊かな果実のアロマの中にミネラルの要素が感じられます。しっかりと酸が全体を支え、非常にフレッシュで持続性があります。

品番：I-717/JAN：4935919057172/容量：750ml **¥1,870**(本体価格¥1,700)



株式会社 稲葉

<https://www.inaba-wine.co.jp>

本社 TEL: 052-715-6760 FAX: 052-715-6762 流通センター TEL: 052-301-1441 FAX: 052-301-1701
東京支店 TEL: 03-5333-3488 FAX: 03-5333-3499 大阪営業所 TEL: 06-4707-7411 FAX: 06-4707-7433
福岡営業所 TEL: 092-739-9200 FAX: 092-739-9800