



# CANTINA DI S. CROCE

カンティーナ・ディ・サンタクローチェ  
(エミリア・ロマーニャ州)

1907年に設立された、サンタクローチェとその周辺エリアのぶどう農家による組合です。1908年からワイン生産を始め、地元の人々と土地に深く根ざした活動を行ってきました。設立当初は54農家・収量590トンから始めた組合ですが、現在は250生産者から合計16,000トンのぶどうを集め、高品質で安定的なワインの供給を見込めるカンティーナに成長しています。

主要栽培品種はランブルスコ・サラミーノ、ランブルスコ・ディ・ソルバーラ、ランブルスコ・グラスパロッサの3種。これらぶどうから醸造されるDOCランブルスコが主な製品です。

カンティーナ・ディ・サンタクローチェの強みは、強固な生産者たちの団結力のもとに供給されるぶどうを、伝統と最先端の醸造技術で高品質なワインに仕上げているという点です。生産拠点であるモデナ地区は数々のサルーミ、手打ちパスタ、バルミジャーノ・レッジャーノやバルサミコといった多くの美食に恵まれた土地で、ランブルスコはこれらに華をそえる、なくてはならない大事なワインです。

## ランブルスコ セミセッコ

Lambrusco semisecco "CROCEVIA"

赤微発泡:ミディアムボディ



格付:IGT ランブルスコ・デッセルミア

品種:ランブルスコ(サラミーノ、グラスパロッサ、ソルバーラ)

入数:750ml x 6本

alc.: 9.5%

複数のランブルスコ品種を使い、バランスよく仕上げた微発泡ワイン。熟した果実の甘みを残しながら、すっきり仕上げた飲みやすい1本。半甘口。生ハムやサラミ、ローストビーフ、ローストポークと合わせて。

CODE: 8T03

## ランブルスコ サラミーノ セッコ

Lambrusco salaminino secco

赤微発泡:ミディアムボディ



格付:DOC ランブルスコ・サラミーノ・ディ・サンタクローチェ

品種:ランブルスコ・サラミーノ

入数:750ml x 6本

alc.: 11%

カルピ地区、サンタクローチェを主に栽培されたランブルスコ種より醸造。フルーティーでしっかりとしたぶどうの香り。ドライタイプ。食中を通して、トルテツリ、サルーミとチーズの盛り合わせとも好相性。

CODE: 8T01

## ランブルスコ グラスパロッサ セッコ

Lambrusco grasparossa secco

赤微発泡:ミディアムボディ



格付:DOC ランブルスコ・グラスパロッサ・ディ・カステルヴェトロ

品種:ランブルスコ・グラスパロッサ

入数:750ml x 6本

alc.: 11%

モデナ地区、カステルヴェトロの丘陵で栽培したランブルスコ種より醸造。熟した赤い果実としっかりとしたボディが特徴。ドライタイプ。地元の伝統的な肉料理ローザディバルマや、サルーミなどと共に。

CODE: 8T02



ラ・カンティーナ・ディ・アンドリア  
(プーリア州)

ブッラータチーズで有名な地: アンドリアにあるワイナリー。前身は協同組合で、発展してLa Cantina di Andriaとなり、現在40のメンバーで運営されています。DOC名でもある「カステル・デル・モンテ」はユネスコ世界遺産に指定されている中世の城の名前でアンドリア郊外にあり、観光地としても大変有名な場所です。ブランド名「Vignuolo(ヴィニョーロ)」「とはぶどうの「巻きひげ」のこと。くるとした可愛い外観ながら強く貪欲に伸び、実るぶどうを支える様子がワイナリーが信条とする「強さ・しなやかさ・上品さ」を表しています。

気温が高く、降水量が少ないというぶどう栽培に恵まれたこの土地ではビオロジック栽培も盛んで、ボンビーノやネロ・ディ・トロイアといった地場品種を使ったワインが人気です。



## ビアンコ ビオロジコ

Bianco Biologico

白:辛口



格付:DOC カステル・デル・モンテ

品種:ボンビーノ・ビアンコ、シャルドネ

入数:750ml x 6本

alc.: 12.5%

DOCカステル・デル・モンテ地区のオーガニック栽培エリアで育てられたぶどうを使用。ドライで辛口。バランスのよいブレンド、酸味は程よく、フルーティーな味わいを楽しめる。魚料理全般と共に。

CODE: 8H02

## ロッソ ビオロジコ

Rosso Biologico

赤:ミディアムボディ



格付:DOC カステル・デル・モンテ

品種:ネロ・ディ・トロイア、リアニコ、モンテアルチアノ

入数:750ml x 6本

alc.: 13%

DOCカステル・デル・モンテ地区のオーガニック栽培エリアで育てられたぶどうを使用。複数のぶどう品種の配合バランスがよく、ドライで上品、熟した果実の味わいあり。肉を使ったパスタ、赤身肉の料理と好相性です。

CODE: 8H04

## ウバ・ディ・トロイア

Uva di Troia

赤:ミディアムボディ



格付:IGT プーリア

品種:ネロ・ディ・トロイア

入数:750ml x 6本

alc.: 13%

プーリアの伝統黒ぶどうの1つ:ネロ・ディ・トロイアを使用。ステンレスタンク醸造。フレッシュな飲み口の中に熟した果実、特にカラッツ(すぐり)の実にニュアンス。乗らな酸。肉料理全般、程よく熟成の進んだチーズを合わせて。

CODE: 8H03

