



テヌータ・レ・ルーネ・デル・ヴェスヴィオ (カンパニア州)

ヴェスヴィオ国立公園内、テルツィーノにあるフォルノー族による家族経営ワイナリー。1940年に祖父Andreaが始めたワイナリーを現在は孫のAndreaとSalvatoreが引き継ぎ、火山由来のパワフルで豊かな土壌が育むぶどうを用いたラクリマ・クリスティ等、多彩なワインを造り続けています。近年はアンドレアの娘Rossanaが加わり、若い感性を元にしたシックなラベルデザインの商品を開発しています。



ワイナリーではその他農業や牧畜施設、宿泊施設を備え、訪れる人々に農業体験を含めたアグリツーリズムを提供し、カンパニアの美しい文化と「0km範囲で得られる豊かな食」を伝えることにも情熱を傾けています。また、内陸のタウラージ地区にも姉妹ワイナリーを構え、バラエティ豊かなレンジでのワイン造りを展開しています。

ファランギーナ “ルーナ・トウルケーゼ” Falanghina “Luna Turchese”

白:辛口



格付:IGT カンパニア
品種:ファランギーナ
入数:750ml x 6本
alc.: 12.5%

ステンレスタック醸造。爽やかな柑橘香。パイナップルや白い花。酸が豊かな辛口。魚や卵を使った料理。貝・甲殻類全般をグリルしてオリーブオイルをかけたものと合わせて。「Luna turchese」とは「ターコイズブルーの月」。ナポリの海の青さとワインの爽やかさを表現した名前。

CODE:8V05

アリアニコ “ルーナ・ロッサ” Aglianico “Luna Rossa”

赤:ミディアムボディ



格付:IGP カンパニア
品種:アリアニコ
入数:750ml x 6本
alc.: 13%

ステンレスタック醸造。鮮やかなルビーレッド色。チェリーやすみれの花の上品な香り。味わいはフルーンやストロベリージャム、ほんのりスバイシーな余韻。ローストビーフ、トリュフや熟成したチーズを用いた香り豊かな料理と共に。「Luna rossa」とは「赤い月」。アリアニコから生まれるワインの鮮やかな色をイメージ。

CODE:8V06



アウダーリヤ (サルデーニャ州)

サルデーニャの州都カリアリの北部セルディアナにある家族経営ワイナリー。古き美しき教会、谷、青く広がる空が素朴な美しさをみせるこのエリアはぶどう・ワイン造りが盛んな地域です。

「アウダーリヤ」とは古い言葉で「尊さ」を意味します。「すべての社会を取り巻く物・人に敬意を払い、ワインを愛して下さる人々に対し、誠意と飾ることのない率直な気持ちで接していくこと」。この信念を元に、ファミリーはこの言葉をワイナリー名として選びました。

半世紀にわたり続く家業は現在3世代目にあたるSalvatoreと Nicoletta兄妹が継承しています。伝統のワイン造りにモダンなラベルデザインを採用し、近年トレ・ビッキエーリを連続受賞するなど、大変注目されるワイナリーです。



ヴェルメンティーノ

Vermentino

白:辛口



格付:DOC
ヴェルメンティーノ・ディ・サルデーニャ
品種:ヴェルメンティーノ
入数:750ml x 6本
alc.: 14%

平均樹齢20年。手摘収穫。低温下で自然濾過後、約13°Cのステンレスタック内で発酵。短期間シュールリーして熟成。フルーティーで心地よい柑橘香。際立つフレッシュ感とミネラルティあふれる味わい。魚介系前菜と共に。

CODE:8U01

ヌラーグス

Nuragus

白:辛口



格付:DOC
ヌラーグス・ディ・カリアリ
品種:ヌラーグス
入数:750ml x 6本
alc.: 13%

平均樹齢15年。手摘収穫。選別後、ソフトプレス。低温下で自然濾過を行った後、約16°Cのステンレスタック内で発酵。シュールリーさせながら熟成。ハーブのニュアンス、柔らかな飲み口。フレーグラの魚貝ソース、スズキのワイン蒸しと合わせて。

CODE:8U04

ベッシウ

Bessiu

白:辛口



格付:DOC
ナスコ・ディ・カリアリ
品種:ナスコ
入数:750ml x 6本
alc.: 14.5%

平均樹齢15年。手摘収穫後、ソフトプレス。自然濾過後ステンレスタック発酵。約8ヶ月シュールリーさせながら熟成。フローラルで豊かな香り。味わいは広がる余韻と華やかさが秀逸。魚の前菜全般、シンプルな調理の肉料理、熟成チーズと。

CODE:8U05

ロザート

Rosato

ロゼ:辛口



格付:DOC
カンナウ・ディ・サルデーニャ
品種:カンナウ
入数:750ml x 6本
alc.: 13%

平均樹齢20年。手摘収穫後、ソフトプレス。ステンレスタック発酵。シュールリーは短くしてクリアな果実感をキープ。柑橘や南国フルーツの豊かな香り。フレッシュなミネラルが弾ける味わい。魚のカルパッチョ、甲殻類のグリル、カプレーゼと。

CODE:8U06

カンナウ

Cannonau

赤:ミディアムボディ



格付:DOC
カンナウ・ディ・サルデーニャ
品種:カンナウ
入数:750ml x 6本
alc.: 14.5%

平均樹齢25年。手摘収穫。約25°Cのステンレスタック内で30日間かけてゆっくりと発酵。さらにマロラクティック発酵。熟したフルーツにほんのりスバイス香。ほどよい骨格、あたたかみのある味わい。ペコリーノチーズ、豚肉料理やラムの煮込みと合わせて。

CODE:8U03