

# Audarya®

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、ワインを愛してくださる人々に対し、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。



## 【AUDARYA スタンダードライン】

### 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。手摘収穫後、低温下で自然濾過後、約13°Cのステンレスタンク内で発酵。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

### ヌラークス

Nuragus

白:辛口



格付:DOC  
ヌラークス・ディ・カリアリ

品種:ヌラークス

入数:750ml x 6本

alc.: 13%

平均樹齢15年。手摘収穫後、選別後、ソフトプレス。低温下で自然濾過後、約16°Cのステンレスタンク内で発酵。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

### 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。ステンレスタンク発酵。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

### モニカ

Monica

赤:ミディアムボディ



格付:DOC  
モニカ・ディ・サルデーニャ

品種:モニカ

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。ステンレスタンク醸造。特徴的な淡く透明感のある色調。若いレッドベリー系のフレッシュな香りに柔らかなアタック。タンニンは穏やか、少し冷やして赤身系の魚と合わせるのがユニークなペアリング。名産のマグロのステーキや穏やかな熟成のチーズと合わせて。

CODE:8U02

### カンノナウ

Cannonau

赤:ミディアムボディ



格付:DOC  
カンノナウ・ディ・サルデーニャ

品種:カンノナウ

入数:750ml x 6本

alc.: 14.5%

平均樹齢25年。手摘収穫。約25°Cのステンレスタンク内で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ライス香。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

## 【AUDARYA プレミアムライン】

### 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ンク発酵。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

### キオブ

Kiobu

※限定生産品

赤:フルボディ



格付:IGT  
イゾラ・ディ・ヌラーク

品種:カリニャーノ、カンナウ、ホウアーレ

入数:750ml x 6本

alc.: 14.5%

平均樹齢30年。品種毎に手摘収穫。26~28°Cのステンレスタンク内で発酵後、フレンチオークのバリックでマロラクティック発酵。18~24か月熟成。香りはリッチで複雑。こねた味わいながら、余韻の長さは十分。骨格ある上品なワイン。ジビエや赤身肉を用いたメイン料理や熟成の進んだペコリーノチーズと。ワイン単体でゆったり楽しむのもおすすめ。

CODE:8U07

