

日本未入荷、ほぼ島内で消費される現地で大人気の「南シチリアワイン」をご紹介します



<シラクーザ>

①「カンティーネ・フピロ」

イタリアに最初に上陸した良質なモスカートで約100年の歴史を有する4代続く、男爵家の島内人気のワイナリー。南シチリアで唯一の火山性土壌も有し、赤白ともに、柔らかくチャーミングなワインを産出。

<ラゲーザ>

③「ポツジョ・ディ・ボルトローネ」

シチリア唯一のDOCGを有するラゲーザの300余年の7代続く歴史のあるワイナリー。「ガンベロロッソ」でも評価を得ている。固有の地品種を使用し、クラシックで且つ、国際品種や、ブルゴーニュ樽を使用した、現代的なワイン造りも行っている。

<ノート>

②「テツレ・ディ・ノート」

アフリカからの熱風・シロッコが吹きつける最南端・ノート。1989年、銘醸ワイナリーを経て、醸造学者ニーノ・ディマルコが畑のポテンシャルを見出し創立。伝統的な産地に近代技術を融合し、2015年からは有機栽培を始め2018年に転換。意欲的に特別なワイン造りも行っている。

ポッジョ・ディ・ボルトローネ

Poggio di Bortolone



18 世紀末より続く老舗伝統も重んじながら、新たな挑戦を 行うワイナリー

シチリア唯一の DOCG がガンベロロッソでも高評価！

シチリア島南東部のラグーザ県のキアラモンテ・グルフィの町に近いポッジョ・ディ・ボルトローネは、ヒュブレアン山脈とジェーラ平原の間にある丘陵地帯に位置し、歴史的な生産地域であるチェラスオーロ・ヴィットーリア・クラシコ DOCG の中心部にあります。

典型的な地中海気候で、夏は暑く、風の強い日と涼しい穏やかな夜があります。

秋から冬にかけて降雨が最も顕著で、夏には激しい嵐が発生することもあります。ジェラ湾からバラバラ渓谷を通して戻る海風は、ブドウの熟成に理想的な微気候を作り出します。

海拔 220~270 メートルに畑はあり、鉄分に応じて黄土色から赤褐色までの色の範囲の砂質土壌があり、約 15 ヘクタールに及ぶブドウ園は、高台に囲まれ、暑いシチリアの太陽を最大限に活用するために尾根に守られています。ブドウの木は、栄養分が豊富な堆積物が集まった敷地全体の谷底に沿って植えられています。

主な栽培品種は、ネロダヴォラ、フラッパート、1990 年には、シラー、カベルネ・ソーヴィニオン、プティ・ヴェルドのブドウを導入することにしました。



1795 年にコゼンツァ家が所有し、現在ワイン造りは、イグナツィオ(左)の息子である、7 代目のピエール・ルイジ氏(右)が行っています。父から息子に受け継がれてきた伝統的な、最高品質のブドウから素晴らしいワインを造る醸造法も大切にしながら、スーパーシチリアスタイルの現代的なワイン造りにも挑戦する、意欲的なワイナリーです。

★ブドウの収穫はすべて手摘みし。最高の房だけを選びます。

★DOCG、チェラスオーロ・ディ・ヴィットーリア・クラシコは、ネロ・ダーヴォラ、フラッパートを個別に醸造し、ブレンドするのではなく、ブドウの段額から混醸する、伝統的なスタイルを守っています。ただ、新しい挑戦も意欲的に行っており、オーク材や栗材の樽と一緒にステンレスタンクを使用するなど、さまざまな革新が導入されています。現代では最新設備による低温発酵を行い、より果実味を感じるスタイルに進化しました。

★現代的なワインスタイルを表現した「PAPA PARA」「PIGI」



☆ピージー アダマレーナ テッレ シチリアーナ シラー カベルネ・ソーヴィニオン

ワイン名「PIGI」は、現当主ピエール・ルイジ氏から、幼少より呼ばれていた愛称。世界の多くの方に、自分たちの土地の恵みを自分たちの醸造という表現で分かっていたいただきたいという、現当主の意欲作です。

YL-B-CHI20

Poggio di Bortolone
ポッジョ・ディ・ボルトローネ

Rosachiarà

ローザ・キアラ テッレ シチリアーナ □ガート
イリア シリア ノート □ロゼ **辛口** 2020

フラッパート 50% ネロ・ダヴォラ 50%



有名なシチリア固有のブドウ品種の絶妙なブレンド。この組み合わせは、新鮮なイチゴと桃のまるやかなフレーバーを生み出します。新鮮できりっとドライな辛口で、タンニンと酸味の完璧なバランスにより、ボンゴレ、生魚、寿司やパスタと共に理想的なマリアージュが楽しめます。

希望小売価格

¥2,800 (税抜)

内容量 750 ml

YL-B-FRA22

Poggio di Bortolone
ポッジョ・ディ・ボルトローネ

Frappato DOC

フラッパート (ワインハンターアワード2021)
イリア シリア ラグーザ 赤 **ミディアム** 2022

フラッパート 100%(砂の痩せた土地)



イチゴ、スマイルの甘やかな果実香を感じます。酸もありませんが、尖ってはならずスムーズな味わいで、バランスよく、ピノノワールのようなエレガントさを感じます。フラッパートらしい果実味も感じます。涼やかでクリーンな味わいは完成度が高いです。潮の味わいを感じる、魚にも合うエレガント系赤ワインです。

希望小売価格

¥2,800 (税抜)

内容量 750 ml

YL-B-COS20

Poggio di Bortolone
ポッジョ・ディ・ボルトローネ

Contessa Costanza

コンテッサ コスタンツァ チェラスオーロ ディ ヴィットリア クラッシコ
イリア シリア ラグーザ 赤 **ミディアム** 2020

フラッパート 50% ネロ・ダヴォラ 50%



フレッシュで非常に魅力的なクラシックなスタイル。ブルーベリー、レッドカラント、チェリーのアロマが詰まった鮮やかな色のワインです。豊かな味わいがフレッシュな酸味と組み合わせ、優れたストラクチャーと余韻の長いフルーティなフィニッシュ。リゾットや赤身の肉と。

希望小売価格

¥2,900 (税抜)

内容量 750 ml

YL-B-COS21

Poggio di Bortolone
ポッジョ・ディ・ボルトローネ

Contessa Costanza

コンテッサ コスタンツァ チェラスオーロ ディ ヴィットリア クラッシコ
イリア シリア ラグーザ 赤 **ミディアム** 2021

フラッパート 50% ネロ・ダヴォラ 50%



フレッシュで非常に魅力的なクラシックなスタイル。ブルーベリー、レッドカラント、チェリーのアロマが詰まった鮮やかな色のワインです。豊かな味わいがフレッシュな酸味と組み合わせ、優れたストラクチャーと余韻の長いフルーティなフィニッシュ。リゾットや赤身の肉と。

希望小売価格

¥2,900 (税抜)

内容量 750 ml

YL-B-CVC18

Poggio di Bortolone
ポッジョ・ディ・ボルトローネ

Cerasuolo di Vittoria Classico DOCG

チェラスオーロ ディ ヴィットリア クラッシコ DOCG
イリア シリア ラグーザ 赤 **ミディアム** 2018

ネロ・ダヴォラ 60% フラッパート 40%



ネロ・ダヴォラとフラッパートの深みのある濃厚な赤い色。プラムと熟したブラックベリーのノートを伴うチェリーのフレーバーによって構成されています。味わいはバランスが良く、タンニンが強く、赤身の肉やパスタ料理、特にナスとリコッタチーズで作った伝統的なパスタアッラノルマなどの風味の強い料理によく合います。

希望小売価格

¥3,000 (税抜)

内容量 750 ml

YL-B-CVC20

Poggio di Bortolone
ポッジョ・ディ・ボルトローネ

Cerasuolo di Vittoria Classico DOCG

チェラスオーロ ディ ヴィットリア クラッシコ DOCG
イリア シリア ラグーザ 赤 **ミディアム** 2020

ネロ・ダヴォラ 60% フラッパート 40%



ネロ・ダヴォラとフラッパートの深みのある濃厚な赤い色。プラムと熟したブラックベリーのノートを伴うチェリーのフレーバーによって構成されています。味わいはバランスが良く、タンニンが強く、赤身の肉やパスタ料理、特にナスとリコッタチーズで作った伝統的なパスタアッラノルマなどの風味の強い料理によく合います。

希望小売価格

¥3,000 (税抜)

内容量 750 ml

YL-B-PAL20

Poggio di Bortolone
ポッジョ・ディ・ボルトローネ

Para Para Cerasuolo di Vittoria Classico DOCG

バラバラ チェラスオーロ ディ ヴィットリア クラッシコ DOCG
イリア シリア ラグーザ 赤 **ミディアム** 2020

ネロ・ダヴォラ 60% フラッパート 40%



ネロ・ダヴォラのストラクチャーとフラッパートはカラフルで強く丸みのあるフレーバー香りは典型的なスパイス香と赤いベリー。舌の上マイルドで繊細なタンニンとパワフルな果実味があり、チーズや狩猟肉によく合います。新鮮なマグロのステーキにこのワインで炒めた玉ねぎを添えると格別です。

希望小売価格

¥4,200 (税抜)

内容量 750 ml


YL-B-PAL21

Poggio di Bortolone
ポッジョ・ディ・ボルトローネ

Para Para Cerasuolo di Vittoria Classico DOCG

バラバラ チェラスオーロ ディ ヴィットリア クラッシコ DOCG
イリア シリア ラグーザ 赤 **ミディアム** 2021

ネロ・ダヴォラ 60% フラッパート 40%



ネロ・ダヴォラのストラクチャーとフラッパートはカラフルで強く丸みのあるフレーバー香りは典型的なスパイス香と赤いベリー。舌の上マイルドで繊細なタンニンとパワフルな果実味があり、チーズや狩猟肉によく合います。新鮮なマグロのステーキにこのワインで炒めた玉ねぎを添えると格別です。

希望小売価格

¥4,200 (税抜)

内容量 750 ml

YL-B-PTV22

Poggio di Bortolone
ポッジョ・ディ・ボルトローネ

Terre Siciliane Petit Verdot

テッレ シチリアーナ プティ・ヴェルド

イタリヤ シチリア ラグーザ 赤 **フル** 2022

プティ・ヴェルド 100%



1996年に政府後援の研究実験の結果として、ワイナリーがボルトロー地域でそのブレンド品質で知られている品種であるプチヴェルドを植樹。畑のポテンシャルとマッチ。深みのある濃いルビーレッドの色が特徴。香りのよいハーブの香り、熟成したワインによる、タバコ、コーヒー、革のニュアンス、強力なタンニン、チーズや豚肉とよく合います。合鴨とも。

希望小売価格

¥3,000

(税抜)

内容量 750 ml

YL-R-ADA22

Poggio di Bortolone
ポッジョ・ディ・ボルトローネ

Addamarena Syrah Cabernet sauvignon

アダマレーナ テッレ シチリアーナ シラー カベルネ・ソーヴィニヨン

イタリヤ シチリア ラグーザ 赤 **フル** 2022

シラー 70% カベルネ ソーヴィニヨン 30%



人気のあるシラーとカベルネソーヴィニヨンのブレンド。深紅で豊かなテクスチャーのワインを生み出します。カベルネからの紫色の色調とほのかなフルーティーなアロマ、シラーからの黒コショウの味わいなめらかでコクがあり、フルボディでリッチな味わい。舌の上でも長くコクを楽しめるワインローストミートと熟成チーズと。

希望小売価格

¥2,800

(税抜)

内容量 750 ml

YL-R-PIG21

Poggio di Bortolone
ポッジョ・ディ・ボルトローネ

Pigi Sicilia Syrah Cabernet-sauvignon DOC

ピージー アダマレーナ テッレ シチリアーナ シラー カベルネ・ソーヴィニヨン

イタリヤ シチリア ラグーザ 赤 **フル** 2020

シラー 60% カベルネ ソーヴィニヨン 40%



濃厚なルビーレッドと淡いガーネットの色合い。フルーツとスパイスの複雑なミックスに、スグリ、熟したブラックベリー、樽からによるトーストや、バニラ香。舌の上では、ドライで暖かく、バランスの取れた丸みを感じ、旨味が持続します。チーズと煮込み肉の組み合わせが最適。ワイン単体でも楽しめます。

希望小売価格

¥4,600

(税抜)

内容量 750 ml

YL-R-PIG20

Poggio di Bortolone
ポッジョ・ディ・ボルトローネ

Pigi Sicilia Syrah Cabernet-sauvignon DOC

ピージー アダマレーナ テッレ シチリアーナ シラー カベルネ・ソーヴィニヨン

イタリヤ シチリア ラグーザ 赤 **フル** 2021

シラー 60% カベルネ ソーヴィニヨン 40%



濃厚なルビーレッドと淡いガーネットの色合い。フルーツとスパイスの複雑なミックスに、スグリ、熟したブラックベリー、樽からによるトーストや、バニラ香。舌の上では、ドライで暖かく、バランスの取れた丸みを感じ、旨味が持続します。チーズと煮込み肉の組み合わせが最適。ワイン単体でも楽しめます。

希望小売価格

¥4,600

(税抜)

内容量 750 ml

樽熟赤ワインの季節！ポッジョ・ディ・ボルトローネ、樽熟2アイテム「パラパラ、ピージー」ONAVガイド受賞！！

Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino(ONAV)は、National Organization of Wine Tastersの略で、ワインの鑑賞と評価を専門とするイタリアの著名な団体です。1953年に設立されたOVは、ワイン醸造学の深い理解を促進し、イタリアワインの豊かな遺産を促進する上で極めて重要な役割を果たしています。教育への取り組みで有名なNAVは、包括的なワイン認定を提供し、愛好家や専門家にテイastingスキルを高め、ブドウ栽培の知識を広げるための構造化された経路を提供します。NAVは、ワイン協会の領域における主要なプレーヤーとして、ワインの世界の卓越性の基準を維持するために国際的なカウンターパートと協力し、醸造学の実践に関する世界的な議論に積極的に貢献しています。

好評につき、現地の在庫は完売、希少な入荷です！！

300年の歴史で、7代目が初めて取り組んだ、ブルゴーニュ樽仕様芳醇赤ワイン。次世代の愛されるチェラスオーロ
ワイナリー最良の区画近くを流れるパラパラ渓谷に因んだ自信作！！

パラパラ チェラスオーロ ディ ヴィットリア クラッシコ DOCG

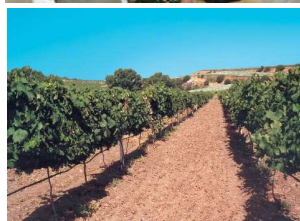


300年の歴史のあるボルトローネ。在ワイン造りは、イグナツィオ（左）の息子である、7代目のピエール・ルイジ氏（右）が行っています。父から息子に受け継がれてきた伝統的な、最高品質のブドウから素晴らしいワインを造る醸造法も大切にしながら、樽のニュアンスのある現代的なワインを造り出しました。

- ★ブドウの収穫はすべて手摘みし。最高の房だけを選びます。
- ★DOCG、チェラスオーロ・ディ・ヴィットリア・クラッシコは、ネロ・ダーヴォラ、フラッパートを畑から混醸する、伝統的なスタイルを守っています。
- ★唯一のDOCGワインをより洗練させるため、バリックの使用を導入され、1999年に、最初のヴィンテージが醸造されました。オクトノーフレチ500リットル（ブルゴーニュ産）で10ヶ月の熟成。
ネロ・ダヴォラのストラクチャーとフラッパートはカラフルで強く丸みのあるフレーバー。樽高のリッチさがあり、典型的なスパイス香と赤いベリー。舌の上マイルドで繊細なタンニンとパワフルな果実味があり、柔らかみや果実の旨さを感じます。チーズやFarsumagru(シチリア風ミートローフ)によく合います。

- ・産地：イタリア シチリア ラクーザDOC
- ・生産者：ポッジョ・ディ・ボルトローネ
- ・ブドウ品種：ネロ・ダヴォラ 60%フラッパート 40%
- ・アルコール度数：14%
- ・味のタイプ：赤 ミディアム VIN：2020

- ・容量・入数：750ml×6
- ・希望小売価格：4,200円（税別）



シチリア唯一のDOCG生産地で造られる、シラー×カベルネ×樽の
インキーでヴァニラの香り、凝縮感あるスタイル。300年の歴史の7代目当

ピージー アダマレーナ テッレ シチリアーナ シラー カベルネ・ソーヴィニヨン

1795年にコゼンツァ家が所有し、現在ワイン造りは、イグナツィオ（左）の息子である、7代目のピエール・ルイジ氏（右）が行っています。父から息子に受け継がれてきた伝統的な、最高品質のブドウから素晴らしいワインを造る醸造法も大切にしながら、現代的なワイン造りにも挑戦する、意欲的なワイナリーです。

ワイン名「P I G I」は、現当主ピエール・ルイジ氏から、幼少より呼ばれていた愛称で、彼が始めたワインです。
最初にスチールで18か月間熟成を開始し、次に500リットルのフレンチオーク樽で約9か月間熟成。1990年から取り組んだ、シラーとカベルネソーヴィニオンは、現代的な凝縮感の満足度の高いワインに仕上がっています。熟したブラックベリー、上質ワインを連想させるインキーな香り、トーストとバニラの香りが広がります。味わいは辛口で濃厚な果実感があり、丸みを帯びた仕上がりとのバランスが抜群です。

- ・産地：イタリア シチリア DOC（ラグーザ）
- ・生産者：ポッジョ・ディ・ボルトローネ
- ・ブドウ品種：シラー 60%カベルネソーヴィニオン 40%
- ・アルコール度数：14%
- ・味のタイプ：赤 フル VIN：2021

- ・容量・入数：750ml×6
- ・希望小売価格：4,600円（税別）
- ・納価：2520円



貴店名： 様 TEL ご注文本数 本
有限会社ユニゲリカー
〒533-0033大阪府大阪市東淀川区東中島1-17-5 06-6379-3991 (FAX) 06-6379-3992

貴店名： 様 TEL ご注文本数 本
有限会社ユニゲリカー
〒533-0033大阪府大阪市東淀川区東中島1-17-5 06-6379-3991 (FAX) 06-6379-3992

シチリア唯一のDOCGを造るラゲーザのいちごのような辛口ロゼ。DOCGと同じブレンドで、長く地元で愛された、フードライクワイン

ローザ・キアラ テッレ シチリアーナ ロゼート



シチリア島南東部に位置ポッジョ・ディ・ボルトローネは、丘陵地帯に位置し、歴史的な生産地域であるチェラスオーロ・ヴィットーリア・クラシコDOCGの中心部にあります。海拔220～270メートルに畑はあり、鉄分に応じて黄土色から赤褐色までの色の範囲の砂質土壌があり、約15ヘクタールに及ぶブドウ園は、高台に囲まれ、暑いシチリアの太陽を最大限に活用するために尾根に守られています。

このワイナリーの中でも、最も歴史が古い、長く愛されてきたロゼワイン。ワイナリーの最重要ワインのDOCGと同じセパージュを使い、ラゲーザの品種を使うことで、土地の良さをシンプルに表現したワインです。有名なシチリア固有のブドウ品種、ネロ・ダヴォラ、フラッパートの絶妙なブレンド。この組み合わせは、新鮮なイチゴと桃のまろやかなフレーバーを生み出します。新鮮できりっとドライな辛口で、タンニンと酸味の完璧なバランスにより、ボンゴレ、生魚、寿司やパスタと共に理想的なマリアージュが楽しめます。



- ・産地：イタリア シチリア ラケーザDOC
- ・生産者：ポッジョ・ディ・ボルトローネ
- ・ブドウ品種：ネロ・ダヴォラ 50%フラッパート50%
- ・アルコール度数：12.5%
- ・味のタイプ：ロゼ 辛口

・容量・入数：750ml×6
 ・希望小売価格：2,800円（税別）

シチリア南部ラゲーザで補助品種フラッパートが、いちごのようなエレガントな赤に！！現地ではリリース即完売。300年の歴史を持つ伯爵家が造る、フードライク系薄旨系赤ワイン！お魚にも高相性！！

ボルトローネ フラッパート



シチリア島南東部に位置ポッジョ・ディ・ボルトローネは、丘陵地帯に位置し、歴史的な生産地域であるチェラスオーロ・ヴィットーリア・クラシコDOCGの中心部にあります。海拔220～270メートルに畑はあり、鉄分に応じて黄土色から赤褐色までの色の範囲の砂質土壌があり、約15ヘクタールに及ぶブドウ園は、高台に囲まれ、暑いシチリアの太陽を最大限に活用するために尾根に守られています。元々海の底の痩せた砂地は良質のフラッパートに大きな恩恵を与えます。

イチゴ、スミレの甘やかな果実香を感じます。酸もありますが、尖ってはならずスムーズな味わいで、バランスよく、イチゴのようなエレガントさを感じます。フラッパートらしい果実味も感じ、涼やかでクリーンな味わいは完成度が高いです。潮の味わいを感じる、魚貝にも合うエレガント系赤ワインです。現地のPasta con Sarde(イワシのパスタ) やPasta alla Norma(茄子とトマトソースのパスタ) など、非常に合い、食欲を掻き立てます。 ※ステンレスタンクで3ヶ月間熟成、瓶熟2ヶ月

- ・産地：イタリア シチリア ラケーザDOC
- ・生産者：ポッジョ・ディ・ボルトローネ
- ・ブドウ品種：フラッパート100%
- ・アルコール度数：12.5%
- ・味のタイプ：赤 ミディアム

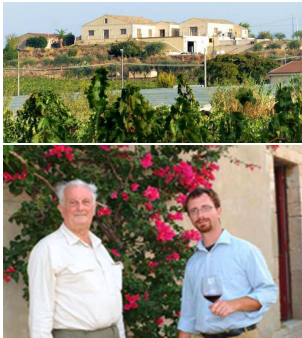
・容量・入数：750ml×6
 ・希望小売価格：2,800円（税別）

貴店名： 様 TEL ご注文本数 本
 有限会社ユニゲリカー
 〒533-0033大阪府大阪市東淀川区東中島1-17-5 06-6379-3991 (FAX) 06-6379-3992

貴店名： 様 TEL ご注文本数 本
 有限会社ユニゲリカー
 〒533-0033大阪府大阪市東淀川区東中島1-17-5 06-6379-3991 (FAX) 06-6379-3992

ポルトローネ家300年の歴史で、4代前にワイン造りを始めたコスタンツァ伯爵夫人の名を冠した、先代イグナツィオ醸造のアニバーサリーワイン

コンテッサ・コスタンツァ チェラスオーロ ディ ヴィットリア クラッシコ DOCG



シチリア島南東部に位置ポッジョ・ディ・ポルトローネは、丘陵地帯に位置し、歴史的な生産地域であるチェラスオーロ・ヴィットーリア・クラッシコDOCGの中心部にあります。海拔220～270メートルに畑はあり、鉄分に応じて黄土色から赤褐色までの色の範囲の砂質土壌があり、約15ヘクタールに及ぶブドウ園は、高台に囲まれ、暑いシチリアの太陽を最大限に活用するために尾根に守られています。

ポルトローネ家300年の歴史で、4代前にワイン造りを始めたコスタンツァ伯爵夫人に敬意を表し、先代イグナツィオ氏（写真左）が始めたアニバーサリーワイン。クラシックなスタイルフレッシュでブルーベリー、レッドカラント、チェリーの赤い果実を感じます。豊かな味わいがフレッシュな酸味と組み合わせ、優れたストラクチャーと余韻の長いフルーティーなフィニッシュ。2018年ヴィンテージが、ガンベロロッソ「ベレベネ2022」を受賞。ネロダヴォラとフラッパート半々のブレンド比率がエレガントさを感じさせてくれます。※ステンレスタンクで18か月熟成

- ・産地：イタリア シチリア ラクーザDOC
- ・生産者：ポッジョ・ディ・ポルトローネ
- ・ブドウ品種：ネロ・ダヴォラ 50% フラッパート 50%
- ・アルコール度数：13.5%
- ・味のタイプ：赤 ミディアム

- ・容量・入数：750ml×6
- ・希望小売価格：2,900円（税別）

貴店名： TEL にご注文本数 本

有限会社ユニゲリカー

〒533-0033大阪府大阪市東淀川区東中島1-17-5 06-6379-3991 (FAX) 06-6379-3992

シチリア唯一のDOCGを造る、ポルトローネ家300年の歴史を代表するクラシックなスタイル。エレガントで、柔らかな味わい

チェラスオーロ ディ ヴィットリア クラッシコ DOCG



シチリア島南東部に位置ポッジョ・ディ・ポルトローネは、丘陵地帯に位置し、歴史的な生産地域であるチェラスオーロ・ヴィットーリア・クラッシコDOCGの中心部にあります。海拔220～270メートルに畑はあり、鉄分に応じて黄土色から赤褐色までの色の範囲の砂質土壌があり、約15ヘクタールに及ぶブドウ園は、高台に囲まれ、暑いシチリアの太陽を最大限に活用するために尾根に守られています。

このワインは、畑の段階から混植、混醸されます。ポルトローネの信条として、畑の個性を活かしたありのままの姿を表現することがあるためです。

ネロ・ダヴォラとフラッパートの深みのある濃厚な赤い色。プラムと熟したブラックベリーのノートを伴うチェリーのフレーバーによって構成されています。しっかりした酸が食事を引き立て、味わいはバランスが良く、タンニンが強く、赤身の肉やパスタ料理、特にナスとリコッタチーズで作った伝統的なパスタアツラノルマなどの風味の強い料理によく合います。

- ・産地：イタリア シチリア ラクーザDOC
- ・生産者：ポッジョ・ディ・ポルトローネ
- ・ブドウ品種：ネロ・ダヴォラ 60% フラッパート 40%
- ・アルコール度数：14%
- ・味のタイプ：赤 ミディアム

- ・容量・入数：750ml×6
- ・希望小売価格：3,000円（税別）

貴店名： TEL にご注文本数 本

有限会社ユニゲリカー

〒533-0033大阪府大阪市東淀川区東中島1-17-5 06-6379-3991 (FAX) 06-6379-3992

ボルドーでは補助品種のプチ・ヴェルドが、シチリア・ラゲーザの地でポテンシャルが開花！果実味溢れるユニークな凝縮赤ワイン！

ボルトローネ プティ・ヴェルド



シチリア島南東部に位置ポッジョ・ディ・ボルトローネは、ヒ丘陵地帯に位置し、歴史的な生産地域であるチェラスオーロ・ヴィットーリア・クラシコDOCGの中心部にあります。海拔220～270メートルに畑はあり、鉄分に応じて黄土色から赤褐色までの色の範囲の砂質土壌があり、約15ヘクタールに及ぶブドウ園は、高台に囲まれ、暑いシチリアの太陽を最大限に活用するために尾根に守られています。

1996年に政府後援の研究実験の結果として、ワイナリーがボルドー地域でそのブレンド品質で知られている品種であるプチヴェルドを植樹。当初からワイナリーは土地に合うと確信を持っていましたが、シチリアのブドウ生育には抜群の気候と合い、畑のポテンシャルとマッチ。果実味溢れるユニークなワインが生まれました。深みのある濃いルビーレッドの色が特徴。香りのよいハーブの香り、熟成したワインによる、タバコ、コーヒー、革のニュアンス。強力なタンニン。チーズや豚肉とよく合います。

- ・産地：イタリア シチリア ラゲーザDOC
- ・生産者：ポッジョ・ディ・ボルトローネ
- ・ブドウ品種：プティ・ヴェルド100%
- ・アルコール度数：14%
- ・味のタイプ：赤 フル VIN：2022

- ・容量・入数：750ml×6
- ・希望小売価格：3,000円（税別）



アダマレーナは「ありのままの」の意味。畑の良さを表現するスタイルで、1996年より国際品種を導入。スパイスやブルーベリーの旨味の人気のブレンド。かつシチリアを感じるワイン。

アダマレーナ テッレ シチリアーナ シラー カベルネ・ソーヴィニヨン



シチリア島南東部に位置ポッジョ・ディ・ボルトローネは、ヒ丘陵地帯に位置し、歴史的な生産地域であるチェラスオーロ・ヴィットーリア・クラシコDOCGの中心部にあります。海拔220～270メートルに畑はあり、鉄分に応じて黄土色から赤褐色までの色の範囲の砂質土壌があり、約15ヘクタールに及ぶブドウ園は、高台に囲まれ、暑いシチリアの太陽を最大限に活用するために尾根に守られています。

1996年に政府後援の研究実験の結果として、ワイナリーが国際品種を植樹。当初からワイナリーは土地に合うと確信を持っていましたが、シチリアのブドウ生育には抜群の気候と合い、畑のポテンシャルとマッチ。人気のあるシラーとカベルネソーヴィニヨンのブレンド。深紅で豊かなテクスチャーのワインを生み出します。カベルネからの紫色の色調とほのかなフルーティーなアロマ。シラーからの黒コショウの味わいなめらかでコクがあり、フルボディでリッチな味わい。舌の上でも長くコクを楽しめるワインローストミートと熟成チーズと。

- ・産地：イタリア シチリア ラゲーザDOC
- ・生産者：ポッジョ・ディ・ボルトローネ
- ・ブドウ品種：シラー70%、カベルネ・ソーヴィニヨン30%
- ・アルコール度数：14%
- ・味のタイプ：赤 フル VIN：2022

- ・容量・入数：750ml×6
- ・希望小売価格：2,800円（税別）



貴店名： 様 TEL 本 ご注意本数 本
有限会社ユニゲリカー
〒533-0033大阪府大阪市東淀川区東中島1-17-5 06-6379-3991 (FAX) 06-6379-3992

貴店名： 様 TEL 本 ご注意本数 本
有限会社ユニゲリカー
〒533-0033大阪府大阪市東淀川区東中島1-17-5 06-6379-3991 (FAX) 06-6379-3992

カンティーネ・プピロ

Cantine Pupillo



110 年の歴史を持つ、シラキウス最古の

城塞ワイナリー

石灰岩地質と南シチリア唯一の火山岩地質、

潮風が織りなすアロマテックスタイル

1909年に設立されたプピロは、ワイナリーは紀元前5世紀のエウリュアルス要塞の遺構があるイオニア海沿いのメガラヒブラエアの近くにあり、一族は貴族であり、シラキウス最古のワイナリー。345エーカー以上に広がり、土壌は石灰岩、南シチリアで唯一、火山岩土壌を持っています。

ぶどう畑は、モスカート、カタラット、ネロダヴォラ、カベルネソーヴィニオンを栽培、セニー、ムリーノ、ポデーレ 27、トリアクリ、ファヴァラツジョ、ヴィニヤツツアデツレモナケの6つの区画で栽培されています。80年代後半、創設者の孫であるニーノ・プピロは、長い間忘れられていたDOCの消滅を避けるために、モスカート・ディ・シラクーサの最初のブドウを植えることを決定しました。ワイナリーの功労者ニーノ氏は残念ながら2020年に他界されましたが、現在娘のカルメラ氏ワインメーカー、マーケティングを兄のセバスティアーノを行いワイナリーを運営しています。ワイナリーは有機栽培で現在認証申請中です。

現地でも大人気のワイナリーで、ほとんどがシチリア島内で消費されず。イタリア、EU内でもなかなか入手できないため、多くの方が各地から直接ワインを買いに来られ、そのため、日曜日にも営業されています。



ダマレテ…モスカト・ビアンコ

この大きなモスカト・ビアンコのブドウ園は、ワイナリーたちの畑の中で最も日当たりが良く、石灰質で岩の多い土壌。タルギアで最も古いブドウ園の1つでもあります。

モスカトの白ワインで有名ですが、タルギアの敷地には、丘の中腹に非常にユニークな火山性土壌があります。その恩恵により、ネロダーヴォラは、シチリア島南東部の特徴的な赤果実の特徴を顕します。セニーのブドウ園には、シチリア島で最も歴史的に関連性のある、先住民族のブドウの1つであるカタラット種も栽培されています。この丘では、潮風がぶどうに良い影響を与えています。



シチリアは暑く、収穫が始まる7月は日中は40℃に達します。ぶどうのフレッシュさを保つため、涼しい早朝5時よりに収穫が始まり、ぶどうは、慎重に選定されます。

オレンジの花、柑橘類、レーズン、桃、アプリコット、ジャスミン、蜂蜜などアロマ豊かなぶどうは潮風の影響を受け、土壌の、石灰岩の成分がモスカートのブドウに柔らかさを与え、火山の成分が赤ワインのボディを強化し、プピロのアロマティックなワインスタイルに寄与しています。



YL-P-CYA22

Cantine Pupillo
カンティーネ・プピロ

CYANE

シアン シラクーザ ピアンコ2022

イタリヤ シチリア シラクーザ

白 **辛口** 2022

モスカート・ディ・シラクーザ100%



レモン、ハーブ、タイム、ジャスミンのアロマティックな香り。包み込むような、深みあるまろやかな味わいで、酸味が持続します。熟したレモンのような辛口。ドライに仕上がるのがシラクーザのマスカットの魅力。牡蠣、生魚などシーフード全般、揚げ物、鶏肉など。

希望小売価格

¥3,000 (税抜)

内容量 750 ml

YL-P-TAR21

Cantine Pupillo
カンティーネ・プピロ

TARGETTA

タルゲッタ

イタリヤ シチリア シラクーザ

白 **辛口** 2021

カタラット100%



グレープフルーツのようなフレッシュな風味があり、さわやかでフレッシュ。塩味を感じる。ぶどうは、ボンベレモという火山性の土壌で造られ、酸味があり、後味もすっきりとしたドライさ。幅広く料理に合います。シーフード、揚げ物や揚げ物と一緒に。

希望小売価格

¥3,000 (税抜)

内容量 750 ml

YL-P-DAM20

Cantine Pupillo
カンティーネ・プピロ

Damarete

ダマレーテ<オレンジワイン>

イタリヤ シチリア シラクーザ

オレンジ **辛口** 2019

モスカート・ディ・シラクーザ100%



ワイナリー最上クラス。オレンジワインらしい典型的なアーモンドの香りと、熟したパイナップルや、緑の胡椒などの香り。バランスの取れたデリケートなフルーツの旨味と酸味の素晴らしいミックス。サーモン、マス、または軽めのソーセージ、軽くスパイスを効かせたアジア料理など幅広く楽しめます。

希望小売価格

¥5,000 (税抜)

内容量 750 ml

YL-P-DAM21

Cantine Pupillo
カンティーネ・プピロ

Damarete

ダマレーテ<オレンジワイン>

イタリヤ シチリア シラクーザ

オレンジ **辛口** 2021

モスカート・ディ・シラクーザ100%



ワイナリー最上クラス。オレンジワインらしい典型的なアーモンドの香りと、熟したパイナップルや、緑の胡椒などの香り。バランスの取れたデリケートなフルーツの旨味と酸味の素晴らしいミックス。サーモン、マス、または軽めのソーセージ、軽くスパイスを効かせたアジア料理など幅広く楽しめます。

希望小売価格

¥5,000 (税抜)

内容量 750 ml

YL-P-MON20

Cantine Pupillo
カンティーネ・プピロ

Vignazza Delle Monache

ヴィニャッツァ デッレ モナケ

イタリヤ シチリア ノート

ロゼ **辛口** 2020

ネロ・ダーヴォラ 100%



ラズベリー、ハーブや、ゼラニウムの香り。爽やかさや、果実味と酸味のバランスで、塩味も感じます。酸味が食欲を刺激するので、食前酒にもピッタリ。ピザなど、しっかり食事を楽しみたい時に。

希望小売価格

¥2,800 (税抜)

内容量 750 ml

YL-P-DRR21

Cantine Pupillo
カンティーネ・プピロ

DAMARETE ROSATO

ダマレーテ ロザート2021 (限定)

イタリヤ シチリア ノート

0 0 0

ロゼ **辛口** 2021

ネロ・ダーヴォラ 100%



火山性土壌から収穫された、ネロダーヴォラ100%。繊細なパウダーピンク色。ザクロ、ラズベリー、ピンクのゼラニウム、牡丹の香り。心地よいフレッシュさと繊細な風味。塩味を感じ、優しい味わいで果実感を感じます。シラキユースの典型的な料理であるウニのスパゲッティに最適です。。

希望小売価格

¥3,400 (税抜)

内容量 750 ml

YL-P-DMR21

Cantine Pupillo
カンティーネ・プピロ

DAMARETE ROSSO

ダマレーテ ロッソ2021 (限定)

イタリヤ シチリア

0

赤 **ミディアム** 2021

ネロ・ダーヴォラ80%、カベルネ・ソーヴィニヨン20%



鮮やかなルビーレッド。黒胡椒のようなスパイス香と熟したブラックチェリーの香り。フレッシュな味わいで、柔らかいタンニンで程よい酸味と果実味。さまざまな料理に適したワインで、マグロのカボナータなどの新鮮な前菜や、トマトソースの Pasta とぴったりです。現地では Pasta 「アルスゴ」(豚肉)、シラキユースのもう一つの典型的な料理、肉や魚と合わせられます。

希望小売価格

¥2,850 (税抜)

内容量 750 ml

YL-P-FED18

Cantine Pupillo
カンティーネ・プピロ

Re Federico

レ・フェデリコ ネロ・ダーヴォラ

イタリヤ シチリア シラクーザ

赤 **フル** 2018

2021

ネロ・ダーヴォラ 100%



火山性の標高80mの畑で栽培され、赤い花、ブラックベリージャムの香り。ソフトなタンニンで、ベリー系の濃厚な果実味を感じます。柔らかさがあり、長い余韻で楽しませてくれます。是非マグロに玉ねぎを添えて。またはステーキと。

希望小売価格

¥3,200 (税抜)

内容量 750 ml

YL-P-FED21

Cantine Pupillo
カンティーネ・ピピロ

Re Federico

レ・フェデリコ ネロ・ダーヴォラ

イタリヤ シチリア シラクーザ

赤 **フル** 2018
2021

ネロ・ダーヴォラ 100%



火山性の標高80mの畑で栽培され、赤い花、ブラックベリージャムの香り。ソフトなタンニンで、ベリー系の濃厚な果実味を感じます。柔らかさがあり、長い余韻で楽しませてくれます。是非マグロに玉ねぎを添えて、またはステーキと。

希望小売価格

¥3,200
(税抜)

内容量 750 ml

YL-P-BAR21

PUPILLO
ピピロ

Baronessa di Canseria Cabernet Sauvignon

バロネッサ・ディ・カンシリア シチリア カベルネ・ソーヴィニヨン

イタリヤ シチリア シラクーザ

赤 **フル** 2021

カベルネ・ソーヴィニヨン100%



年間僅か3000本の生産。カルメラ氏の祖母「カンセリアの男爵夫人」と名付けられたワイン。標高50mのシラクーザ唯一の火山性土壌から生まれるカベルネ・ソーヴィニオンは、熟したベリーの香りとハーブ香。柔らかな果実味でチャーミングさも兼ね備えています。

希望小売価格

¥2,800
(税抜)

内容量 750 ml

YL-P-POL20

Cantine Pupillo
カンティーネ・ピピロ

POLLIO

ポリオ

イタリヤ シチリア シラクーザ

白 **甘口** 2020

モスカート・ディ・シラクーザ100%



レモン、柑橘類の香り。心地よいつきりとした甘さがあり、飲みやすいカジュアルな味わい。年間わずか3000本、ほとんどがシチリア島で消費されてしまう希少なワイン。フレッシュなチーズや、山羊のチーズ、生えびも相性が良い。

希望小売価格

¥3,000
(税抜)

内容量 750 ml

YL-P-POL21

Cantine Pupillo
カンティーネ・ピピロ

POLLIO

ポリオ

イタリヤ シチリア シラクーザ

白 **甘口** 2021

モスカート・ディ・シラクーザ100%



レモン、柑橘類の香り。心地よいつきりとした甘さがあり、飲みやすいカジュアルな味わい。年間わずか3000本、ほとんどがシチリア島で消費されてしまう希少なワイン。フレッシュなチーズや、山羊のチーズ、生えびも相性が良い。

希望小売価格

¥3,000
(税抜)

YL-P-SOL19

Cantine Pupillo
カンティーネ・ピピロ

Solacium Passito

ソラシウム パッシート

イタリヤ シチリア シラクーザ

白 **極甘口** 2019

モスカート・ディ・シラクーザ100%



モスカートを樹上で収穫時期を1か月遅らせ過熟させた。万人を魅了するデザートワイン。甘さの中に酸味が織り交ぜられた繊細な味わい。レイチジクや、濃厚な蜂蜜のニュアンスを感じ、熟成ブルーチーズ、干しイチジクとフォアグラで至福の瞬間をお楽しみください。

希望小売価格

¥5,900
(税抜)

内容量 500 ml

YL-P-SOL21

Cantine Pupillo
カンティーネ・ピピロ

Solacium Passito

ソラシウム パッシート

イタリヤ シチリア シラクーザ

白 **極甘口** 2021

モスカート・ディ・シラクーザ100%



モスカートを樹上で収穫時期を1か月遅らせ過熟させた。万人を魅了するデザートワイン。甘さの中に酸味が織り交ぜられた繊細な味わい。レイチジクや、濃厚な蜂蜜のニュアンスを感じ、熟成ブルーチーズ、干しイチジクとフォアグラで至福の瞬間をお楽しみください。

希望小売価格

¥5,900
(税抜)

内容量 500 ml

香りと味わいのギャップ！マスカットの甘やかな香り、味わいは塩味を感じるミントを感じる辛口。地元で大人気！100年以上の歴史を持つシラクーザ最古の生産者が造る、モスカート・ディ・シラクーザの鮮やかな白！

プピロ シアン シラクーザ ビアンコ



1909年に設立されたプピロは、シチリア島南東に位置。ワイナリーは紀元前5世紀のエウリュアルス要塞の遺構があるイオニア海沿いのメガラヒブラエアの近くにあり。一族は貴族であり、シラキューズ最古のワイナリー。345エーカー以上に広がり、土壌は石灰岩、南シチリアで唯一、火山岩土壌を持っています。

ブドウ園で最も日当たりが良く、一番大きな畑「ダマレテ」で栽培され石灰質の岩の多い土壌で栽培されます。

ミント、レモン、ハーブ、タイム、ジャスミンのアロマティックな香り。包み込むような、深みあるまろやかな味わいで、酸味が持続します。熟したレモンのような辛口。ドライに仕上がるのがシラクーザのマスカットの魅力。鮮やかなスタイルは当社を代表するワインです。レモンが熟していくように温度変化で味わいがカラフルに変化し、1杯で二度楽しめる辛口。牡蠣、生魚などシーフード全般、揚げ物、鶏肉など。



- ・産地：イタリア シチリア シラクーザDOC
- ・生産者：カンティーネ・プピロ
- ・ブドウ品種：モスカート・ディ・シラクーザ100%
- ・アルコール度数：13.5%
- ・味のタイプ：白 辛口 VIN：2021

- ・容量・入数：750ml×6
- ・希望小売価格：3,000円（税別）

ヨーロッパ中から訪れるソムリエ達のリクエストで生産が始まったオレンジワイン。アーモンドの香りと、熟したパイナップルや、緑の胡椒などの香り。プピロならではの親しみやすいスタイル。

プピロ ダマレーテ ビアンコ



1909年に設立されたプピロは、シチリア島南東に位置。ワイナリーは紀元前5世紀のエウリュアルス要塞の遺構があるイオニア海沿いのメガラヒブラエアの近くにあり。一族は貴族であり、シラキューズ最古のワイナリー。345エーカー以上に広がり、土壌は石灰岩、南シチリアで唯一、火山岩土壌を持っています。

ギリシャより、最初にモスカートが伝わった地。ブドウ園で最も日当たりが良く、一番大きな畑「ダマレテ」で栽培され石灰質の岩の多い土壌で栽培。破碎せずに除梗、60日間浸軟、ステンレスタンク発酵

ワイナリー最上クラス。ヨーロッパ中から訪れるソムリエ達のリクエストで生産が始まりました。オレンジワインらしい典型的なアーモンドの香りと、熟したパイナップルや、緑の胡椒などの香り。バランスの取れたデリケートなフルーツの旨味と酸味の素晴らしいミックス。サーモン、マス、または軽めのソーセージ、軽くスパイスを効かせたアジア料理など幅広く楽しめます。



- ・産地：イタリア シチリア シラクーザDOC
- ・生産者：カンティーネ・プピロ
- ・ブドウ品種：モスカート・ディ・シラクーザ100%
- ・アルコール度数：13.5%
- ・味のタイプ：オレンジ 辛口

- ・容量・入数：750ml×6
- ・希望小売価格：5,000円（税別）

貴店名： 様 TEL： ご注文本数 本

有限会社ユニゲリカー

〒533-0033大阪府大阪市東淀川区東中島1-17-5 06-6379-3991 (FAX) 06-6379-3992

貴店名： 様 TEL： ご注文本数 本

有限会社ユニゲリカー

〒533-0033大阪府大阪市東淀川区東中島1-17-5 06-6379-3991 (FAX) 06-6379-3992

海風の影響と火山性土壌・南シチリア最古の産地・シラクーザで造る、
フードライクなネロ・ダーヴォラのロゼ！

南シチリア唯一の火山性土壌で栽培されたネロ・ダーヴォラ。
ベリーのように滑らかで、柔らかい味わいのチャームングな赤。

プピロ ヴィニャツツアデツレ モナケ ロゼ

レ・フェデリコ ネロ・ダーヴォラ



1909年に設立されたプピロは、シチリア島南東に位置。ワイナリーは紀元前5世紀のエウリュアルス要塞の遺構があるイオニア海沿いのメガラヒブラエアの近くにあり。一族は貴族であり、シラキウス最古のワイナリー。345エーカー以上に広がり、土壌は石灰岩、南シチリアで唯一、火山岩土壌を持っています。

1909年に設立されたプピロは、ワイナリーは紀元前5世紀のエウリュアルス要塞の遺構があるイオニア海沿いのメガラヒブラエアの近くにあり。一族は貴族であり、シラキウス最古のワイナリー。345エーカー以上に広がります。この地域の土壌は、真っ白な石灰岩土壌がほとんどですが、南シチリアで唯一、火山岩土壌を持っています。

ワイナリーの最も高い地域にある火山性の土壌に植えられた、新しいセニーと呼ばれる区画で栽培されています。ラズベリー、ハーブや、カーネーションの香り。爽やかさがあり、果実味と酸味のバランス良く、塩味も感じます。チェリーのような果実感を感じます。酸味が食欲を刺激するので、食前酒にもピッタリ。ピザなど、しっかり食事を楽しみたい時にも。オールマイティに食事と楽しめます。

この真っ黒な畑が他のエリアにない柔らかな味わいを産み出すベリーのような黒ぶどうを造り出すことができます。

火山性の標高80mの畑で栽培され、赤い花、ブラックベリージャムの香り。ソフトなタンニンで、ベリー系の濃厚な果実味を感じます。柔らかさがあり、長い余韻で楽しませてくれます。是非マグロに玉ねぎを添えて。またはステーキと。



- ・産地：イタリア シチリア シラクーザDOC
- ・生産者：カンティーネ・プピロ
- ・ブドウ品種：ネロ・ダーヴォラ 100%
- ・アルコール度数：13%
- ・味のタイプ：白 辛口 VIN：2020

- ・産地：イタリア シチリア DOC (シラクーザ)
- ・生産者：カンティーネ・プピロ
- ・ブドウ品種：ネロ・ダーヴォラ100%
- ・アルコール度数：13.5%
- ・味のタイプ：赤 フル VIN：2018

- ・容量・入数：750ml×6
- ・希望小売価格：2,800円(税別)

- ・容量・入数：750ml×6
- ・希望小売価格：3,200円(税別)

JAN 4589609000773

貴店名： 様 TEL ご注文本数 本

有限会社ユニゲリカー

有限会社ユニゲリカー

〒533-0033大阪府大阪市東淀川区東中島1-17-5 06-6379-3991 (FAX) 06-6379-3992

〒533-0033大阪府大阪市東淀川区東中島1-17-5 06-6379-3991 (FAX) 06-6379-3992

シラクーザにわずかに存在する、火山性土壌にのみ植えられた、カベルネ・ソーヴィニオン100%の薄旨赤。限定3000本、3代前のワイン造りを始めた男爵夫人の名を冠する、ワイナリーの特別ワイン。

バロネッサ・ディ・カンシリア シチリア カベルネ ソーヴィニオン



1909年に設立されたプピロは、ワイナリーは紀元前5世紀のエウリュアルス要塞の遺構があるイオニア海沿いのメガラヒブラエアの近くにあり。一族は貴族であり、シラキウス最古のワイナリー。345エーカー以上に広がり、土壌は石灰岩、南シチリアで唯一、火山岩土壌を持っています。



現在ワイン造りは、4代目の娘のカルメラ氏が行っています。ワイン名はワイン造りを始めたカルメラ氏の祖母カンシリアさんにちなみ、ラベルにも描かれています。年間僅か3000本の生産。標高50mのシラクーザ唯一の火山性土壌(写真左)から生まれるカベルネ・ソーヴィニオンは、熟したベリーの香りとハーブ香。柔らかな果実味でチャームングさも兼ね備えています。



- ・産地：イタリア シチリア DOC (シラクーザ)
- ・生産者：カンティーネ・プピロ
- ・ブドウ品種：カベルネ・ソーヴィニオン100%
- ・アルコール度数：13%
- ・味のタイプ：赤 フル

- ・容量・入数：750ml×6
- ・希望小売価格：2,800円(税別)

シチリア島に最初にモスカートが上陸したシラクーザでつくる、酸味も心地よい甘口。ほとんどが島内で消費されてしまう希少ワイン！

プピロ ポリオ



1909年に設立されたプピロは、シチリア島南東に位置。ワイナリーは紀元前5世紀のエウリュアルス要塞の遺構があるイオニア海沿いのメガラヒブラエアの近くにあり。一族は貴族であり、シラキウス最古のワイナリー。345エーカー以上に広がり、土壌は石灰岩、南シチリアで唯一、火山岩土壌を持っています。

ブドウ園で最も日当たりが良く、一番大きな畑「ダマレテ」で栽培され石灰質の岩の多い土壌で栽培されます。

レモン、柑橘類の香り。心地よいすっきりとした甘さがあり、飲みやすいカジュアルな味わい。年間わずか3000本、ほとんどがシチリア島で消費されてしまう希少なワイン。1Lあたりの残糖は50gですが、しっかり冷やすと酸も感じます。シチリア伝統のデザート「カッサータ」と相性抜群！フレッシュなチーズや、山羊のチーズ、生えびも相性が良いです。大人気の辛口「シアン」の妹のようなワインです。



- ・産地：イタリア シチリア シラクーザDOC
- ・生産者：カンティーネ・プピロ
- ・ブドウ品種：モスカート・ディ・シラクーザ100%
- ・アルコール度数：12.5%
- ・味のタイプ：白 甘口

- ・容量・入数：750ml×6
- ・希望小売価格：3,000円(税別)

貴店名： 様 TEL ご注文本数 本
有限会社ユニゲリカー
〒533-0033大阪府大阪市東淀川区東中島1-17-5 06-6379-3991 (FAX) 06-6379-3992

貴店名： 様 TEL ご注文本数 本
有限会社ユニゲリカー
〒533-0033大阪府大阪市東淀川区東中島1-17-5 06-6379-3991 (FAX) 06-6379-3992

ぶどうの木につるしたまま、乾燥し甘味が最高になるまで収穫を遅らせた究極のデザートワイン。酸味もあり飲む瞬間はまさに至福の時。

プピロ ソラシウム



1909年に設立されたプピロは、シチリア島南東に位置。ワイナリーは紀元前5世紀のエウリュアルス要塞の遺構があるイオニア海沿いのメガラヒブラエアの近くにあり。一族は貴族であり、シラクース最古のワイナリー。345エーカー以上に広がり、土壌は石灰岩、南シチリアで唯一、火山岩土壌を持っています。



ソラシウムはプピロのお城の中庭の名前で王の休息の場所でした。モスカートを木につるしたまま、水分が減り十分な甘味が出るまで収穫時期を1か月遅らせます。天候や鳥たちからついでにばられることも予想されますが、こうすることにより、最良の葡萄が収穫できます。万人を魅了するデザートワインで甘さの中に酸味が乗り繊細な味わいになっています。。イチジクや、濃厚な蜂蜜のニュアンスを感じ、熟成ブルーチーズ、干しイチジクとフォアグラで至福の瞬間をお楽しみください。



- ・産地：イタリア シチリア シラクーザDOC
- ・生産者：カンティーネ・プピロ
- ・ブドウ品種：モスカート・ディ・シラクーザ100%
- ・アルコール度数：14.5%
- ・味のタイプ：白 極甘口 VIN：2019

- ・容量・入数：750ml×6
- ・希望小売価格：5,900円（税別）

JAN

テッレ・ディ・ノート

Terri di Notto



歴史的な産地に、近代技術を融合

2018年より完全有機栽培に！

テッレ・ディ・ノートは1989年、醸造学者のアントニーノ・ディ・マルコによって設立されました。きっかけは、コンサルタントの仕事のためにこの地域に来た時、当時、地元のワイン事業に危機が起こり、パキーノとノート地方のブドウ園の多くの部分が根絶されました。

アントニーノはこの土地に多くの可能性を見出し、多くの人の手を借りながらワイナリーを広げ、現在約35ヘクタールの土地を持っています。ワイナリーのチリア島最南部・ヴァルディノート地域にあり、土壌、気温、気候はブドウ栽培に最適です。

栽培されている主なブドウ品種は、ネロダヴォラ、モスカト、シャルドネ、グリッロです。

赤、白、ロゼ、スパークリング、デザートワインを生産しています。

ブドウ栽培とは別に、この地域はアーモンド、柑橘系の果物、オリーブ、野菜、その他の果物などの高品質の製品も栽培しています。ワイナリーの周りにはたくさんの自然と文化遺産があります。

ワイン造りにおいて、土地のテロワールと技術的な現代性を組み合わせることを実現しました。

2015年からブドウの有機栽培に取り組み、2018年に完全に有機栽培となりました。

テッレ・ディ・ノートでの持続可能なワイン造り

地中海はわずか3キロ、イオニア海は8キロで、地理的には北アフリカ沿岸のさらに南にあります。海を渡る南から来る風の影響で、常に涼しいそよ風の影響を受け、健康なぶどうが育つ環境を作り出します。さらに、ワインには顕著な塩味が見られます。雨は殆ど降りません。夏の日中は40℃に達し、生産量は少ないですがワインに適した高品質なブドウを収穫しています。

テッレ・ディ・ノートは、伝統的な価値観と、現代的で革新的な技術を組み合わせて、地域の可能性を反映した高品質のワインを生産しています。ワイナリーのスタッフは、自然環境とそのブドウ園を保護するために、持続可能な、有機農法を行っています。

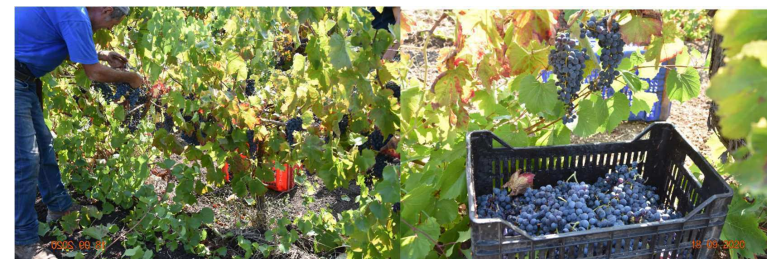
大規模な太陽光発電システムを使い、有機栽培への取り組みは、ミラノカトリック大学と共同で開発された持続可能性プログラムの一部として共同研究されました。

<有機栽培のぶどうを最新設備で醸造、クリーンなワインを産み出しています>



<手摘みで収穫、ぶどうにダメージを与えないよう、小さなかごに納められます。>

風は非常に強いので、収穫は風が止まる夜に始められます。>



YL-N-LIA21

Terri di Notto
テッレ・ディ・ノート

Liame

リアメシチリア シャルドネ モスカテラ

例年 例年 ノート 白 2021

シャルドネ 85% モスカテラ 15%



国際品種シャルドネとモスカテラをブレンドした、このワインらしい濃厚なアロマを持った辛口白。トロピカルフルーツ、パイナップル、マスカットのアロマを持ち、黄色の果肉熟したフルーツのエlegantで複雑な果実香。新鮮でミネラル感があり、余韻も長い。

希望小売価格
¥3,000 (税抜)

内容量 750 ml

YL-N-ACH19

Terri di Notto
テッレ・ディ・ノート

Achéta

アケタ シチリア グリッコ2021

例年 例年 ノート 白 **辛口** 2019

グリッコ 100%



わずかに緑がかった反射を伴う麦わら色。新鮮なフルーツと、青リンゴの爽やかな香り。エキゾチックなフルーツと白い花。グリッコらしいフレッシュで心地よい酸味がありながら濃厚な果実味があり、ミネラルも感じます。

希望小売価格
¥3,900 (税抜)

内容量 750 ml

YL-N-ACH21

Terri di Notto
テッレ・ディ・ノート

Achéta

アケタ シチリア グリッコ2021

例年 例年 ノート 白 **辛口** 2021

グリッコ 100%



わずかに緑がかった反射を伴う麦わら色。新鮮なフルーツと、青リンゴの爽やかな香り。エキゾチックなフルーツと白い花。グリッコらしいフレッシュで心地よい酸味がありながら濃厚な果実味があり、ミネラルも感じます。

希望小売価格
¥3,900 (税抜)

内容量 750 ml

YL-N-SUB20

Terri di Notto
テッレ・ディ・ノート

Noto Moscato Secco Solouna

ソロ・ウナ モスカート・セッコ

例年 例年 ノート 白 **辛口** 2020

モスカート・ピアンコ100%



SoloUna は、ヴァルディノートのノート、ロソリーニ、イスピカ、パキーノの各エリアにまたがる35ヘクタールのブドウ畑で造られた、マスカートをノートで初の00%の辛口の白として生産。辛口用と甘口用のマスカートをブレンドし、ユニークな強烈なアロマと特徴的な味わい。生またはマリネした魚、焼き魚、貝をベースにした料理と。

希望小売価格
¥4,000 (税抜)

内容量 750 ml

YL-N-SUB21

Terri di Notto
テッレ・ディ・ノート

Noto Moscato Secco Solouna

ソロ・ウナ モスカート・セッコ2021

例年 例年 ノート 白 **辛口** 2021

モスカート・ピアンコ100%



SoloUna は、ヴァルディノートのノート、ロソリーニ、イスピカ、パキーノの各エリアにまたがる35ヘクタールのブドウ畑で造られた、マスカートをノートで初の00%の辛口の白として生産。辛口用と甘口用のマスカートをブレンドし、ユニークな強烈なアロマと特徴的な味わい。生またはマリネした魚、焼き魚、貝をベースにした料理と。

希望小売価格
¥4,000 (税抜)

内容量 750 ml

YL-N-BAL20

Terri di Notto
テッレ・ディ・ノート

Rosato Balata

バラータ シチリア ロゼ

例年 例年 ノート ロゼ **辛口** 2020

ネロ・ダーヴォラ 100%



小さな赤いベリーの系果実のフ包むローズヒップの花の香り、ネロ・ダーヴォラの、新鮮な赤い果実香。味わいは柔らかく、口の中で果実味が柔らかく広がり、ピロードのような滑らかさを感じます。油と酸味と辛味も相性良い。前菜から、メイン、最後まで楽しめます。一杯めから食欲刺激し、食前酒としても魅力あるワイン。

希望小売価格
¥2,500 (税抜)

内容量 750 ml

YL-N-NIC18

Terri di Notto
テッレ・ディ・ノート

Nichéa Nero d'Avola 2018 Nichéa

ニケーア ノート ネロ・ダーヴォラ

例年 例年 ノート 赤 **メディアム** 2018

ネロ・ダーヴォラ 100%



チェリーとレッドの果実香を感じます。樽熟成によるバナナとココアのほのかな香り。柔らかく熟したタンニンのおかげで非常にバランスが取れており、ネロダーヴォラ特有の心地よい酸味があり、充実した果実感を楽しめます。

希望小売価格
¥3,150 (税抜)

内容量 750 ml

YL-N-NIC19

Terri di Notto
テッレ・ディ・ノート

Noto DOC Nero d'Avola Nichéa

ニケーア ノート ネロ・ダーヴォラ

例年 例年 ノート 赤 2019

ネロ・ダーヴォラ 100%



チェリーとレッドの果実香を感じます。樽熟成によるバナナとココアのほのかな香り。柔らかく熟したタンニンのおかげで非常にバランスが取れており、ネロダーヴォラ特有の心地よい酸味があり、充実した果実感を楽しめます。

希望小売価格
¥3,150 (税抜)

内容量 750 ml

YL-N-SUR20

Terri di Notto
テッレ・ディ・ノート

Noto Nero d'Avola Solouna

ソロ・ウナ ネロ・ダーヴォラ

例年 例年 ノート

赤 **フル** 2020

ネロ・ダーヴォラ 100%



SoloUna は、ヴァルディノートのノート、ロソリーニ、イスピカ、パキーノの各自治体にまたがる35ヘクタールのブドウ畑で情熱と最先端の技術で栽培されたネロ・ダーヴォラのブドウのみ使用。12ヶ月、1100Lのオーク大樽で熟成しワインにリッチ感を与えています。樽の柔らかさを感じ、濃厚で満足感高い味わいと深いコクのある芳醇なワイン。

希望小売価格

¥4,000 (税抜)

内容量 750 ml

YL-N-EBL18

Terri di Notto
テッレ・ディ・ノート

Eloro DOC Nero d'Avola Calauris Black

カラウリスブラック エローロ ネロ・ダーヴォラ

例年 例年 ノート

赤 **フル** 2018

ネロ・ダーヴォラ 100%



魅力的なルビーレッド。バイオレットやチェリー、ブラックベリー、軽いヴァニラ香などスパイシーな香り。濃厚かつ、柔らかく、ふっくらとした包み込むような味わい。はっきりとした、ピロードのようなタンニンが同時に特徴的。口の中で温度が上がってくると旨味を増してきます。現地レストランで大人気。

希望小売価格

¥5,000 (税抜)

内容量 750 ml

YL-N-EBL19

Terri di Notto
テッレ・ディ・ノート

Eloro DOC Nero d'Avola Calauris Black

カラウリスブラック ELORO ネロ・ダーヴォラ 2019

例年 例年 ノート

赤 **フル** 2019

ネロ・ダーヴォラ 100%



魅力的なルビーレッド。バイオレットやチェリー、ブラックベリー、軽いヴァニラ香などスパイシーな香り。濃厚かつ、柔らかく、ふっくらとした包み込むような味わい。はっきりとした、ピロードのようなタンニンが同時に特徴的。口の中で温度が上がってくると旨味を増してきます。現地レストランで大人気。

希望小売価格

¥5,000 (税抜)

内容量 750 ml

YL-N-LAP18

Terri di Notto
テッレ・ディ・ノート

Moscato Passito Lapalicca

ラバリッカ モスカート パッシート ノート DOP

例年 例年 ノート

白 **極甘口** 2018

モスカート・ピアンコ100%



金色に染まった色合いは。アプリコットや熟した黄色の桃のフルーティーな感覚に、砂糖漬けのオレンジの皮、ナツメヤシ、干しイチジクのニュアンス。甘く、柔らかく、ダイナミックで包み込みがあり、甘さの中に酸味があり、グラスが進むスムーズな飲み心地がたまに人を魅了します。

希望小売価格

¥5,900 (税抜)

YL-N-MSObi

Terri di Notto
テッレ・ディ・ノート

Vino Spumante extra dry white Maroso

マローソ スプマンテ エクストラドライ ホワイト

例年 例年 ノート

白 **辛口** NV

グリッコ、 シャルドネ



シロッコの風に吹かれて海が白くなる海の泡が名前の由来。わずかに緑があった、淡い麦わら色。グリッコとシャルドネのブドウからのフルーティー、白い果肉の果実と白いブラム。非常に飲みやすく、また飲みたくなるようなスパークリングワイン。

希望小売価格

¥2,900 (税抜)

内容量 750 ml

YL-N-MRArs

Terri di Notto
テッレ・ディ・ノート

Vino Spumante Rosato Extra Dry Marosa

マローサ スプマンテ エクストラドライ ロゼ

例年 例年 ノート

ロゼ **辛口** NV

ネロ・ダーヴォラ、メルロー



現地の言葉で「母なるローザ」。ザクロピンクの鮮やかな色合い。フルーティーなブドウネロダヴォラとメルロー、イチゴ、ラズベリー、スグリのフレーバー。酵母の香り。香ばしく、酸味があり、バランスの良い果実感と長い余韻。

希望小売価格

¥2,900 (税抜)

内容量 750 ml

サハラ砂漠からシチリア最南端に吹き付ける、シロツコの熱風を受ける過酷な畑で、シャルドネの塩味を感じる味わいに、瑞々しいモスカテラをブレンド。きりっとしたミネラル感じる辛口白ワイン！

アフリカからのシロツコが吹き付けるシチリア最南端・ノートの地で育む、有機栽培・白果実の肉厚な果実感のグリッコ。

リアメ シチリア シャルドネ モスカテラ

アケタ シチリア グリッコ



テッレ・ディ・ノートは1989年、大手ワイナリーのコンサルタントをしていた、醸造学者のアントニーノ・ディ・マルコによって設立。ワイナリーのチリア島最南部・ヴァルディノート地域にあり、土壌、気温、気候はブドウ栽培に適しています。非常に風の強い岬のような場所に畑はあり、病害虫の影響を受けず、潮風のニュアンスを多分に受けています。その土地の利点に着目し、2015年からブドウの有機栽培に取り組み、2018年に完全に有機栽培となりました。



テッレ・ディ・ノートは1989年、大手ワイナリーのコンサルタントをしていた、醸造学者のアントニーノ・ディ・マルコによって設立。ワイナリーのチリア島最南部・ヴァルディノート地域にあり、土壌、気温、気候はブドウ栽培に適しています。非常に風の強い岬のような場所に畑はあり、病害虫の影響を受けず、潮風のニュアンスを多分に受けています。その土地の利点に着目し、2015年からブドウの有機栽培に取り組み、2018年に完全に有機栽培となりました。



シロツコの熱い潮風を受ける海拔40~60メートルの畑で、国際品種のシャルドネと、モスカテラをブレンドで、クールな仕上がりに。トロピカルフルーツの果実味、シャルドネのミネラル感に、塩味がワインの中にあり、モスカテラが香りと共に瑞々しさをワインに与え、滑らかでスムーズな辛口になっています。魚貝と相性良く、またコーンのフリットや、ピスタチオのクリーム仕立てのパスタとも格別です。



わずかに緑がかった反射を伴う麦わら色。新鮮なフルーツと、青リンゴの爽快な香り。エキゾチックなフルーツと白い花。グリッコらしいフレッシュで心地よい酸味がありながら濃厚な果実味があり、ミネラルも感じます。グリッコらしい厚みがある白果実の果実感。酸もワインの中にしっかりと感じ、力強い酒質。キンメダイなど味わいのしっかりした白身魚と相性が良い。

- ・産地：イタリア シチリア ノート IGP
- ・生産者：テッレ・ディ・ノート
- ・ブドウ品種：シャルドネ85%、モスカテラ15%
- ・アルコール度数：13-13.5%
- ・味のタイプ：白・辛口

- ・容量・入数：750ml×6
- ・希望小売価格：3,000円（税別）

- ・産地：イタリア シチリア ノート DOC
- ・生産者：テッレ・ディ・ノート
- ・ブドウ品種：グリッコ100%
- ・アルコール度数：12.5-13%
- ・味のタイプ：白・辛口

- ・容量・入数：750ml×6
- ・希望小売価格：3,900円（税別）

貴店名： 様 TEL ご注文本数 本
有限会社ユニゲリカー
〒533-0033大阪府大阪市東淀川区東中島1-17-5 06-6379-3991 (FAX) 06-6379-3992

貴店名： 様 TEL ご注文本数 本
有限会社ユニゲリカー
〒533-0033大阪府大阪市東淀川区東中島1-17-5 06-6379-3991 (FAX) 06-6379-3992

シチリア最南端・ノートの地で育む、潮風を目いっぱい受けた、有機栽培・香りと味わいにハッとさせる辛口モスカート。

ソロ・ウナ モスカート・セッコ



テッレ・ディ・ノートは1989年、大手ワイナリーのコンサルタントをしていた、醸造学者のアントニーノ・ディ・マルコによって設立。ワイナリーのチリア島最南部・ヴァルディノート地域にあり、土壌、気温、気候はブドウ栽培に適しています。

非常に風の強い岬のような場所に畑はあり、病害虫の影響を受けず、潮風のニュアンスを多分に受けています。その土地の利点に着目し、2015年からブドウの有機栽培に取り組み、2018年に完全に有機栽培となりました。

ノート地区は、甘口のモスカートワインしか生産されていませんでしたが、15年前、エリアで初めて、熟した甘口用、新たに試された辛口用に造られたモスカートをブレンドして辛口白ワインを造り出しました。アロマティックでハーブ感、白桃、塩味を感じる、エキゾチックな味わい。他にないスタイルで、SoloUnaと名付けました。魚貝と相性良く、旨味のある白で、オリーブオイルベースのシーフードパスタと格別です。

- ・産地：イタリア シチリア ノート DOP
- ・生産者：テッレ・ディ・ノート
- ・ブドウ品種：モスカート・ピアンコ100%
- ・アルコール度数：14%
- ・味のタイプ：白・辛口

- ・容量・入数：750ml×6
- ・希望小売価格：4,000円（税別）



イタリア最南端、すっきり辛口で酸あるネロ・ダーヴォラのロゼ。アフリカからの熱風を受けたジューシーな味わい。

バラータ シチリア ロゼ



テッレ・ディ・ノートは1989年、大手ワイナリーのコンサルタントをしていた、醸造学者のアントニーノ・ディ・マルコによって設立。ワイナリーのチリア島最南部・ヴァルディノート地域にあり、土壌、気温、気候はブドウ栽培に適しています。

非常に風の強い岬のような場所に畑はあり、病害虫の影響を受けず、潮風のニュアンスを多分に受けています。その土地の利点に着目し、2015年からブドウの有機栽培に取り組み、2018年に完全に有機栽培となりました。

シロッコの熱い潮風を受ける海拔40~60メートルの畑。小さな赤いベリー系果実、ローズヒップの花の香り、ネロ・ダーヴォラの、新鮮な赤い果実香。味わいは柔らかく、口の中で果実味が柔らかく広がり、ピロードのような滑らかさを感じます。油と酸味と辛味も相性良い。前菜から、メイン、最後まで楽しめます。一杯めから食欲刺激し、食前酒としても魅力あるワイン。

- ・産地：イタリア シチリア ノート IGP
- ・生産者：テッレ・ディ・ノート
- ・ブドウ品種：ネロ・ダーヴォラ100%
- ・アルコール度数：13-13.5%
- ・味のタイプ：ロゼ・辛口

- ・容量・入数：750ml×6
- ・希望小売価格：2,500円（税別）



貴店名： 様 TEL ご注文本数 本
有限会社ユニゲリカー
〒533-0033大阪府大阪市東淀川区東中島1-17-5 06-6379-3991 (FAX) 06-6379-3992

貴店名： 様 TEL ご注文本数 本
有限会社ユニゲリカー
〒533-0033大阪府大阪市東淀川区東中島1-17-5 06-6379-3991 (FAX) 06-6379-3992

南シチリア最南端・シロッコの熱風が吹くノートで、有機栽培で造られたネロ・ダーヴォラ。旨味ある果実味を感じる赤！

ノート ニケーア ネロ・ダーヴォラ



テッレ・ディ・ノートは1989年、大手ワイナリーのコンサルタントをしていた、醸造学者のアントニーノ・ディ・マルコによって設立。ワイナリーのチリア島最南部・ヴァルディノート地域にあり、土壌、気温、気候はブドウ栽培に適しています。非常に風の強い岬のような場所に畑はあり、病害虫の影響を受けず、潮風のニュアンスを多分に受けています。その土地の利点に着目し、2015年からブドウの有機栽培に取り組み、2018年に完全に有機栽培となりました。

ステンレスタンクで12ヶ月熟成。1,000リットルの樽で6ヶ月樽熟成(1年目・2年目樽)

チェリーとレッドの果実香を感じます。樽熟成によるバニラとココアのほのかな香り。柔らかく熟したタンニンのおかげで非常にバランスが取れており、ネロダヴォラ特有の心地よい酸味があり、充実した果実感。旨味の余韻も長く、純粋な味わいを楽しめます。

- ・産地：イタリア シチリア ノート ネロ・ダヴォラ DOC
- ・生産者：テッレ・ディ・ノート
- ・ブドウ品種：ネロ・ダーヴォラ100%
- ・アルコール度数：13.5-14%
- ・味のタイプ：赤・フルボディ

- ・容量・入数：750ml×6
- ・希望小売価格：3,150円（税別）



貴店名： 様 TEL ご注意本数 本
有限会社ユニゲリカー
〒533-0033大阪府大阪市東淀川区東中島1-17-5 06-6379-3991 (FAX) 06-6379-3992

シチリア最南端・ノートの地で育む、潮風を目いっぱい受けた、有機栽培・唯一無二のエlegant系ネロ・ダーヴォラ

ソロ・ウナ ネロ・ダーヴォラ



テッレ・ディ・ノートは1989年、大手ワイナリーのコンサルタントをしていた、醸造学者のアントニーノ・ディ・マルコによって設立。ワイナリーのチリア島最南部・ヴァルディノート地域にあり、土壌、気温、気候はブドウ栽培に適しています。非常に風の強い岬のような場所に畑はあり、病害虫の影響を受けず、潮風のニュアンスを多分に受けています。その土地の利点に着目し、2015年からブドウの有機栽培に取り組み、2018年に完全に有機栽培となりました。

SoloUna は、ワイナリーの特別キュヴェで、ヴァルディノートのノート、ロゾリーニ、イスピカ、パキーノの各自治体にまたがる35ヘクタールのブドウ畑で最先端の技術で栽培された最高品質のネロ・ダーヴォラのブドウのみ使用。、1100Lのオーク大樽で12ヶ月熟成、ワインにリッチ感を柔らかみを与えています。濃厚かつ満足感高い味わいと深いコクのある芳醇なワイン。

- ・産地：イタリア シチリア ノート ネロ・ダヴォラ DOP
- ・生産者：テッレ・ディ・ノート
- ・ブドウ品種：ネロ・ダーヴォラ100%
- ・アルコール度数：14%
- ・味のタイプ：赤・フルボディ

- ・容量・入数：750ml×6
- ・希望小売価格：4,000円（税別）



貴店名： 様 TEL ご注意本数 本
有限会社ユニゲリカー
〒533-0033大阪府大阪市東淀川区東中島1-17-5 06-6379-3991 (FAX) 06-6379-3992

原産地のギリシャ・カラウリス島のネロダヴォラを移植。
現地レストランで大人気！パンチある濃厚旨ネロ・ダーヴォラ

カラウリスブラック ELORO ネロ・ダーヴォラ



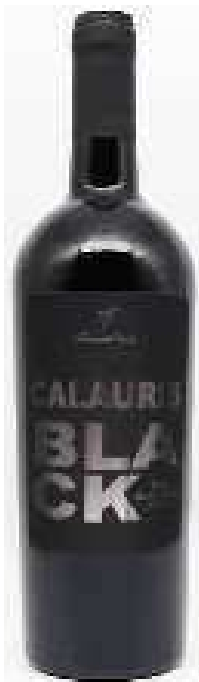
テッレ・ディ・ノートは1989年、大手ワイナリーのコンサルタントをしていた、醸造学者のアントニーノ・ディ・マルコによって設立。ワイナリーはシチリア島最南部・ヴァルディノート地域にあり、土壌、気温、気候はブドウ栽培に適しています。

非常に風の強い岬のような場所に畑はあり、病害虫の影響を受けず、潮風のニュアンスを多分に受けています。その土地の利点に着目し、2015年からブドウの有機栽培に取り組み、2018年に完全に有機栽培となりました。

名前の通り、ギリシャ・カラウリス島のネロダヴォラを移植。魅力的なルビーレッド。バイオレットやチェリー、ブラックベリー、軽いヴァニラ香などスパイシーな香り。濃厚かつ、柔らかく、ふっくらとした包み込むような味わい。はっきりとした、ピロードのようなタンニンが同時に特徴的。口の中で温度が上がってくると旨味を増してきます。現地レストランで大人気。

- ・産地：イタリア シチリア ノート ネロ・ダーヴォラ DOC
- ・生産者：テッレ・ディ・ノート
- ・ブドウ品種：ネロ・ダーヴォラ100%
- ・アルコール度数：14.5%
- ・味のタイプ：赤・フルボディ

- ・容量・入数：750ml×6
- ・希望小売価格：5,000円（税別）



貴店名： TEL 様 注文本数 本

有限会社ユニゲリカー

〒533-0033大阪府大阪市東淀川区東中島1-17-5 06-6379-3991 (FAX) 06-6379-3992

黄金の一滴と称えられる、極甘口ワイン。ワイナリーの最大の時間を費やされた極上の甘味は飲むあまねく人々を魅了する、シチリアの宝のようなワイン。

ノート ラパリッカ モスカート パッシート



テッレ・ディ・ノートは1989年、大手ワイナリーのコンサルタントをしていた、醸造学者のアントニーノ・ディ・マルコによって設立。ワイナリーのチリア島最南部・ヴァルディノート地域にあり、土壌、気温、気候はブドウ栽培に適しています。

非常に風の強い岬のような場所に畑はあり、病害虫の影響を受けず、潮風のニュアンスを多分に受けています。その土地の利点に着目し、2015年からブドウの有機栽培に取り組み、2018年に完全に有機栽培となりました。

通常の収穫から20日間遅らせた熟したブドウを全て手作業で収穫されています。7日から15日間、天日またはわずかな日陰で、棚の上で乾燥され、さらに8か月瓶熟されます。金色に染まった色合いは。アプリコットや熟した黄色の桃のフルーティーな感覚に、砂糖漬けのオレンジの皮、ナツメヤシ、干しイチジクのニュアンス。甘く、柔らかく、ダイナミックで包み込みがあり、甘さの中に酸味があり、グラスが進むスムーズな飲み心地があまねく人を魅了します。

- ・産地：イタリア シチリア ノート DOP
- ・生産者：テッレ・ディ・ノート
- ・ブドウ品種：モスカート・ピアンコ100%
- ・アルコール度数：14.5%
- ・味のタイプ：白・極甘口 VIN：2018
- ・「オーガニックワインガイド2021」エクセレンス認証

- ・容量・入数：750ml×6
- ・希望小売価格：5,900円（税別）



貴店名： TEL 様 注文本数 本

有限会社ユニゲリカー

〒533-0033大阪府大阪市東淀川区東中島1-17-5 06-6379-3991 (FAX) 06-6379-3992

シロツコの風に吹かれて白くなる海の泡が名前の由来！
グリッコとシャルドネの飲み心地のよい辛口スパークリングワイン！

現地の言葉で「母なるローザ」。ザクロピンクの鮮やかな色合い。
フルーティーなネロダヴォラとメルローのシチリア感満載ロゼ泡。

マローソ スプマンテ エクストラ ドライ



テッレ・ディ・ノートは1989年、大手ワイナリーのコンサルタントをしていた、醸造学者のアントニーノ・ディ・マルコによって設立。ワイナリーのチリア島最南部・ヴァルディノート地域にあり、土壌、気温、気候はブドウ栽培に適しています。非常に風の強い岬のような場所に畑はあり、病害虫の影響を受けず、潮風のニュアンスを多分に受けています。その土地の利点に着目し、2015年からブドウの有機栽培に取り組み、2018年に完全に有機栽培となりました。

わずかに緑がかった、淡い麦わら色。グリッコとシャルドネのブドウからのフルーティー、白い果肉の果実と白いプラム。魚介類の前菜から Pasta まで楽しみ、塩味をワインの中に感じる辛口。非常に飲みやすく、また飲みたくなるようなスパークリングワイン。

- ・産地：イタリア シチリア ノート
- ・生産者：テッレ・ディ・ノート
- ・ブドウ品種：グリッコ50%、シャルドネ50%
- ・アルコール度数：11.5%
- ・味のタイプ：白・辛口 NV シャルマ方式

- ・容量・入数：750ml×6
- ・希望小売価格：2,900円（税別）



貴店名： TEL 様 注文本数 本

有限会社ユニゲリカー

〒533-0033大阪府大阪市東淀川区東中島1-17-5 06-6379-3991 (FAX) 06-6379-3992



テッレ・ディ・ノートは1989年、大手ワイナリーのコンサルタントをしていた、醸造学者のアントニーノ・ディ・マルコによって設立。ワイナリーのチリア島最南部・ヴァルディノート地域にあり、土壌、気温、気候はブドウ栽培に適しています。非常に風の強い岬のような場所に畑はあり、病害虫の影響を受けず、潮風のニュアンスを多分に受けています。その土地の利点に着目し、2015年からブドウの有機栽培に取り組み、2018年に完全に有機栽培となりました。

現地の言葉で「母なるローザ」。ザクロピンクの鮮やかな色合い。フルーティーなブドウ ネロダヴォラとメルロー、イチゴ、ラズベリー、スグリのフレーバー。酵母の香り。香ばしく、酸味があり、バランスの良い果実感と長い余韻。

- ・産地：イタリア シチリア ノート
- ・生産者：テッレ・ディ・ノート
- ・ブドウ品種：ネロダーヴォラ50%、メルロー50%
- ・アルコール度数：11.5%
- ・味のタイプ：ロゼ・辛口 NV シャルマ方式

- ・容量・入数：750ml×6
- ・希望小売価格：2,900円（税別）



貴店名： TEL 様 注文本数 本

有限会社ユニゲリカー

〒533-0033大阪府大阪市東淀川区東中島1-17-5 06-6379-3991 (FAX) 06-6379-3992