Shiraimatsu Pharmaceutical
2015
WINE LIST（ITALIA）

白井松新薬株式会社

〒104-0031 東京都中央区京橋 2-7-14 ビュレックス京橋 6F

TEL 03-5159-5704 FAX 03-5159-5714

Veneto

PROSECCO
1000 BOLLE

Prosecco “Mille Bolle “ D.O.C. Treviso Extra Dry

プロセッコ　ミッレ・ボッレ D.O.C トレヴィーゾ．エクストラドライ

品種：グレラ 100 %

色：持続性のある細かな泡を持つ淡い麦わら色
香り：シトラスフルーツを思わせるデリケートな香り。
味わい：生き生きとしたシトラスフルーツの酸味と、さわやかな果実味が調和した、フレッシュでエレガントな味わい。

産地：スセガーナ地区のコッラルトのに位置する標高90メートルの丘。南西向き斜面。
土壌：粘土土壌
植樹率：3000本 /ha
収穫量： 16t/ha
収穫時期： 9 月20日から10月10日にかけて手収穫

醸造：除梗後にソフトプレスし、10日間発酵。シャルマー発酵30日間。瓶詰めは 3 月。

サービスのお薦め：アペリティフやデザートと共に
サービス温度： 6 ～ 8 度
アルコール度数： 11.5 度
総酸度： 6.5g/l
残糖度：16g/l

Sicilia

BAGLIO DELLE FATE

バリオ・デッレ・ファテ

コンセプト

バリオ・デッレ・ファテ社は次世代によりよい世界を残すため、環境問題に真剣に取り組んでいます。再生可能エネルギーと廃棄処理プログラムを用いて、ブドウ栽培やワイン生産を行っています。太陽エネルギーにより必要な電気をまかない、排水システムを完備して水のリサイクルを行います。灌漑に使う水は、最終的には地中の水は逆浸透膜フィルターを通し飲料水として利用します。環境への配慮はもちろん畑でも行われており、ブドウは厳しく管理されたオーガニックで栽培されています。これらの取り組みは、消費者の目に直接見えるものではありません。けれど、自然との調和を尊重するというこの会社のモチベーションに変わりはありません。

醸造所

バリオ・デッレ・ファテ社はシチリア島南部のカルタジローネに位置し、同社の使命は、自然を尊重して造り上げたワインを消費者に届けることです。高品質なワインを完璧な状態で作り上げるため、ワイナリーには最先端の技術を導入しています。敬意と愛情をもって育てたシチリアの“自然”が詰まったブドウを、“最新技術”によってピュアに、クリーンに保ち、ワインへと仕上げるのです。品種やテロワールごとに備わる個性豊かなブドウの風味を最大限に生かすため、化学物質は一切使用していません。

Sicilia

BAGLIO DELLE FATE

Cerasuolo di Vittoria DOCG

チェラスオーロ・ディ・ヴィットリア DOCG

チェラスオーロはシチリア唯一の DOCG ワインです。ネッロ・ダーヴォラの力強さとしっかりした骨格、豊かな果実味、フラッパートのエレガントで繊細なフローラルさが完璧に調和した、シチリアワインならではの個性を強く表現しています。

品種：ネッロ・ダーヴォラ 60%、フラッパート 40%
生産地域：カルタジローネ(CT)
ブドウの仕立て方：グイヨシステム
植樹率：4188 本/ha
醸造： ステンレスタンク内で 22～24℃の温度で 12～14 日間発酵浸漬。
熟成：6 カ月ステンレスタンク、4 カ月瓶内。
アルコール度数：13,5% vol
熟成の可能性：すぐに楽しめますが、4～5年後でも。

Frappato Vittoria DOC

フラッパート ヴィットリア DOC

素晴らしく個性的でエレガントなワインです。明るい色、フローラルなイチゴの香り。いきいきとした果実味と、ソフトで豊かなタンニン、酸が見事に調和し、余韻も長く続きます。

品種：フラッパート 100%
生産地域：カルタジローネ(CT)
ブドウの仕立て方：グイヨシステム
植樹率：4188 本/ha
醸造： ステンレスタンク内で 20～22℃の温度で6～8日間発酵浸漬。
熟成：4カ月ステンレスタンク、2カ月瓶内。
アルコール度数：13% vol
熟成の可能性：すぐに楽しめますが、数年後でも。

Sicilia

BAGLIO DELLE FATE

Terre Siciliane IGP. Nero d'Avola

テッレ・シチリアーネ IGP. ネロ・ダヴォラ

ネッロ・ダーヴォラ 100%から造られるワインです。紫を帯びた赤色。ネッロ・ダーヴォラという品種ならではの、若々しく、華やかで、親しみやすい果実味を備えた、シンプルながらもエレガントな味わいに仕上がっています。

品種：ネッロ・ダーヴォラ 100%。
醸造：ステンレスタンク内で20～22℃の温度で 6 日～8 日感の発酵浸漬。
熟成：2カ月瓶内。
アルコール度数：12% vol
熟成の可能性：今すぐに楽しめますが、2～3年後でも。

Terre Sicliane IGP. "Lunaria"

テッレ・シチリアーネ IGP. ルナリア

毎日の食卓を彩るにふさわしい、気軽に楽しめるワインです。どのような料理にも合わせやすいのが魅力です。

品種：インソリア 100%。
醸造： ステンレスタンク内で 14～16℃の温度で 10～12 日間発酵。
熟成：2カ月瓶内。
アルコール度数：11.5% vol
熟成の可能性：今すぐに楽しめますが、2～3数年後でも

BAGLIO DELLE FATE

Toscana

TENUTA POGGIOLO

テヌータ・ポッジョーロ

CHIANTI COLLI SENESI DOCG. Federico Bonfio

キャンティ コッリ セネーシ DOCG“フェデリコ・ボンフィオ”

サンジョヴェーゼとカベルネ・ソーヴィニヨンから造られたこのワインは、生き生きとしたルビーレッド色で、イチゴやプラムなどのフレッシュなアロマがあり、ソフトなタンニンと豊かな果実味が調和した味わいです。

ワイン名：フェデリコ・ボンフィオ

格付け：キャンティ・コッリ・セネージ
DOCG

生産地区：モンテリッジオーニ

生産開始年：2007 年

品種：サンジョヴェーゼ 90%、
カベルネ・ソーヴィニヨン 10%

醸造：ステンレスタンクでおよそ 12 日間

熟成：マロラクティック発酵はタンク内で行い、スロヴォニアンオークの大樽と中樽で 12 カ月熟成。瓶詰め後さらに 3 ～6 カ月熟成。

アルコール度数：12・5 度。

Toscana

TENUTA POGGIOLO

テヌータ・ポッジョーロ

CHIANTI COLLI SENESI DOCG. Villa Poggiolo

キャンティ コッリ コッリセネーシ DOCG “ヴィッラ ポッジョーレ

このワインはいくつかの畑からセレクションしたブドウのみで造りました。ルビーレッド色、繊細なアロマ、スパイスやプラムの風味を持つ、凝縮感があり心地よい果実味。タンニンとのバランスもよく、骨格があり、スムースな味わいに仕上がっています。

ワイン名：ヴィッラ・ポッジオーロ

格付け：キャンティ・コッリ・セネージ DOCG

生産地区：モンテリッジオーニ

生産開始年：1981 年

品種：サンジョヴェーゼ

醸造：ステンレスタンクでおよそ 12 日間

熟成：ステンレスタンクでマロラクティック発酵後、スロヴォニアンオークの大樽と中樽で 12 カ月間熟成。瓶熟成３～6 カ月。

アルコール度数：13.5 度

飲み頃：10 年間

Toscana

TENUTA POGGIOLO
テヌータ・ポッジョーロ

TOSCANA ROSSO IGT. “Il Torrione”
トスカーナ･ロッソ IGT“イル・トリオーネ”

標高 350 メートルという高地にある自社畑で栽培したカベルネ・ソーヴィニヨン 100%で造られたこのワインは、濃厚なルビーレッド色で、豊かなアロマに満ち、凝縮感と奥行きのある果実味を持つ力強い味わいです。

ワイン名：イル・トリオーネ・
カベルネ・ソーヴィニヨン

格付け：トスカーナ IGT

生産地区：モンテリッジオーニ

生産開始年：2004 年

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン

醸造：ステンレスタンクで約 12 日間

熟成：マロラクティック発酵は 7.5hl のスロヴォニアンオーク内で行い、そのまま 12 カ月熟成。その後、ヴィンテージによっては 5hl の樽でさらに２～3 年熟成。瓶内熟成 6 カ月。

アルコール度数：13.5 度

飲み頃の期間：およそ 10 年間

Puglia

Vigna La Cupa ヴィーニャ・ラ・クパ

“LENZI” Salento IGP. Rosso

“レンツィ”、サレント *IGP.* ロッソ

ぶどう品種：ネグロアマーロ100%
産地：サレントIGP
土壌：粘土、石灰岩
収穫：手摘みで9 月の2 週目から。
熟成：バリック発酵１２ヶ月、瓶内熟成にて2 年
収量量：６５L/100kg、　１００００kg/ha

テースティング・ノート
輝くルビー色。若いフルーツの香りにほんのりぶどうの香り。バランスの取れたワインで、どんな料理にも非常に合わせ易いワインです。

Puglia

Vigna La Cupa ヴィーニャ・ラ・クパ

“LENZI”, Salento IGT. Bianco

レンティ、サレント *IGT* ビアンコ

ぶどう品種：シャルドネ、マルヴァジーア・ブランコ
産地：サレントIGP
土壌：粘土、石灰岩
収穫：８月２～３週目。
熟成：バリック発酵１２ヶ月、瓶内熟成にて2 年
収量量：６５L/100kg、　９０００kg/ha

テースティング・ノート
麦わら色で、反射すると金色に。力強く余韻が長く、ほんのりお花のニュワンスとルーティでフレッシュな香り。ドライでバランスが取れた、エレガントなワイン。前菜、白身のお肉、魚料理、フレッシュチーズに合う。

Puglia

Vigna La Cupa ヴィーニャ・ラ・クパ

Salento IGP. Primitivo

サレント *IGT* プリミティーヴォ

ぶどう品種：プリミティーヴォ100%
産地：サレントI.G.P.
土壌：粘土、石灰岩
収穫時期：8 月2～3 週目。
熟成：瓶内熟成1 年
収穫量：６５L/100kg、　６０００kg/ha
テースティング・ノート
濃いルビー色。ドライで濃縮感があり、フルーティでスパイシーな香り。赤身の肉や個性の強いチーズに合う。

Puglia

Vigna La Cupa ヴィーニャ・ラ・クパ

Salice Salentino DOC Riserva

サリーチェ・サレティーノ *DOC* リゼルヴァ

ぶどう品種：ネグロアマーロ85%、マルヴァジーア・ネロ15%
産地：サリーチェ・サレンティーノDOC.リゼルヴァ
土壌：粘土、石灰岩
収穫：手摘みで収穫。
醸造：温度調整をしながら発酵を行い。発酵終了後、優しく圧搾する。
熟成：フレンチオークバリック発酵１２ヶ月、瓶内熟成にて2 年
収量量：６５L/100kg、６０００kg/ha
テースティング・ノート
スミレ花の様なルビー色。熟した赤い果実の香とバニラやトーストの香。辛口でベルベットのような滑らかさがあり。ローストした赤身肉、ジビエ料理、ハード系のチーズと良く合います。

Puglia

Vigna La Cupa ヴィーニャ・ラ・クパ

Squinzano DOC Riserva

スクインツァーノ *DOC* リゼルヴァ

ぶどう品種：ネグロアマーロ90%、マルヴァジーア・ネロ10%
産地：スクインツァーノDOC．リゼルヴァ
土壌：粘土、石灰岩
収穫：全て手摘みで９月２週目から。
醸造：温度調整をしながら発酵を行い。発酵終了後、優しく圧搾する。
熟成：フレンチオークバリック樽にて８～１２ヶ月
収量：６５L／100g　9000kg／ha
テースティング・ノート
古樽にて熟成。ルビー色。森のフルーツと熟した赤い果実を感じさせる香り。ドライでエレガント、とてもバランスの取れ上品なタンニンの余韻があります。鶏肉、ジビエ、個性の強いハード系のチーズに良く合います。

Puglia

Vigna La Cupa ヴィーニャ・ラ・クパ

Brindisi DOC Riserva

ブリンディシ *DOC* リゼルヴァ

ぶどう品種：ネグロアマーロ80%、モンテプルチャーノ20%
産地：ブリンディシD.O.C.ーリゼルヴァ
土壌：粘土、石灰岩
収穫：手摘みで９月２週目から。
醸造：温度調整をしながら発酵を行い。発酵終了後、優しく圧搾する。
熟成：バリック発酵１２ヶ月、瓶内熟成にて２年
収量量：６５L／１００kg、６０００kg／ha
テースティング・ノート
濃いルビー色。素晴らしくエレガントで複雑な香り。アリエ産オーク樽で熟成させる事によってより洗練され、繊細且つ円やかなタンニン、長い余韻。スパイスの効いた料理とローストした赤身の肉。良く熟成が進んだチーズに良く合う。