

エコノミー 赤

荷姿 (商品コード) 1.8ℓハンディペット×6(56675)、10ℓBIB(56383)、20ℓBIB(56381)



ミディアムタイプの調理・加工用ワインです。料理がよりいっそう味わい深く仕上がります。ミートソース、トマトソース、豚角煮、ピヤベースなど様々な料理にご使用ください。

原材料名	標準分析値
濃縮還元ぶどう果汁(外国産)、ぶどう(日本産)、輸入ワイン/酸化防止剤(亜硫酸塩)	アルコール分 12 % (v/v) エキス分 3.0 % (w/v) pH 3.2 比重 0.99

エコノミー 白

荷姿 (商品コード) 1.8ℓハンディペット×6(56676)、10ℓBIB(56384)、20ℓBIB(56382)



やや辛口の調理・加工用ワインです。料理がよりいっそう味わい深く仕上がります。グラタン、酢豚、かれいの煮付、ムニエルなど様々な料理にご使用ください。

原材料名	標準分析値
濃縮還元ぶどう果汁(外国産)、輸入ワイン/酸化防止剤(亜硫酸塩)	アルコール分 12 % (v/v) エキス分 3.0 % (w/v) pH 3.0 比重 1.00

マティエール 赤

荷姿 (商品コード) 1.8ℓハンディペット×6(56614)、20ℓBIB(56323)



ミディアムタイプの調理・加工用ワインです。料理がよりいっそう味わい深く仕上がります。カレーライス、チキンの照り焼き、蒲焼きのたれなどにご使用ください。

原材料名	標準分析値
濃縮還元ぶどう果汁(外国産)、ぶどう(日本産)、輸入ワイン/酸化防止剤(亜硫酸塩)	アルコール分 12 % (v/v) エキス分 2.9 % (w/v) pH 3.2 比重 0.99

マティエール 白

荷姿 (商品コード) 1.8ℓハンディペット×6(56613)、20ℓBIB(56324)、200ℓドラム(56334)



やや辛口タイプの調理・加工用ワインです。料理がよりいっそう味わい深く仕上がります。牛丼のたれ、肉じゃが、豚肉の生姜焼き、魚介のソテーなどにご使用ください。

原材料名	標準分析値
濃縮還元ぶどう果汁(外国産)、輸入ワイン/酸化防止剤(亜硫酸塩)	アルコール分 11 % (v/v) エキス分 3.1 % (w/v) pH 2.9 比重 1.00

マンズ・パデラ(赤)

荷姿 (商品コード) 1.8ℓハンディペット×6(56A32)、20ℓBIB(56A44)



経済性を追求したクッキングワインです。くせがなく加工適性に優れています。カレーライス、チキンの照り焼き、蒲焼きのたれ、デミグラスソース、ミートソースなどにご使用ください。

原材料名	標準分析値
濃縮還元ぶどう果汁(外国産)/酸化防止剤(亜硫酸塩)	アルコール分 11 % (v/v) エキス分 3.3 % (w/v) pH 3.1 比重 1.00

マンズ・パデラ(白)

荷姿 (商品コード) 1.8ℓハンディペット×6(56A33)、20ℓBIB(56A46)



経済性を追求したクッキングワインです。くせがなく加工適性に優れています。牛丼のたれ、肉じゃが、豚肉の生姜焼き、魚介のマリネ、魚介のソテー、パスタなどにご使用ください。

原材料名	標準分析値
濃縮還元ぶどう果汁(外国産)/酸化防止剤(亜硫酸塩)	アルコール分 11 % (v/v) エキス分 3.0 % (w/v) pH 2.9 比重 1.00

酸化防止剤無添加 マンズ・赤ワイン

荷姿 (商品コード) 1.8ℓハンディペット×6(56673)、20ℓBIB(56G99)



葡萄の果実に本来含まれている抗酸化物質(ポリフェノール類)をできるだけ活かして、ワインにしています。酸化防止剤無添加でおいしさを保つワインを造り上げました。

原材料名	標準分析値
濃縮還元ぶどう果汁(外国産)	アルコール分 12 % (v/v) エキス分 3.3 % (w/v) pH 3.5 比重 1.00

酸化防止剤無添加 マンズ・白ワイン

荷姿 (商品コード) 1.8ℓハンディペット×6(56682)



白ワインが酸化する原因の物質を、果汁の段階で、できるだけ取り除いてから醸造しました。酸化防止剤無添加でおいしさを保つワインを造り上げました。

原材料名	標準分析値
濃縮還元ぶどう果汁(外国産)	アルコール分 12 % (v/v) エキス分 2.8 % (w/v) pH 3.3 比重 1.00

モンフレール・クッキング 赤

荷姿 (商品コード) 1.8ℓ紙パック×6(56714)



汎用性が高いクッキングワインです。フルーティーでやわらかな渋味の赤ワインです。肉類特有の臭みを軽減し、味わいに深みを与えます。

原材料名	標準分析値
濃縮還元ぶどう果汁(外国産)、ぶどう(日本産)、輸入ワイン/酸化防止剤(亜硫酸塩)	アルコール分 11 % (v/v) エキス分 3.2 % (w/v) pH 3.1 比重 1.00

モンフレール・クッキング 白

荷姿 (商品コード) 1.8ℓ紙パック×6(56715)



汎用性が高いクッキングワインです。フルーティーでやわらかな酸味の白ワインです。魚介類特有の臭みを軽減し、白系のソースなどには、味わいに深みを与えます。

原材料名	標準分析値
濃縮還元ぶどう果汁(外国産)、輸入ワイン、ぶどう(日本産)/酸化防止剤(亜硫酸塩)	アルコール分 10 % (v/v) エキス分 4.5 % (w/v) pH 3.0 比重 1.00

※原材料名のうち、青色表示のものは食品添加物です。

◆上記の分析値は規格値ではありません。アルコール分は表示アルコール分です。

マンズワイン

マンズワイン

LS 赤ワイン

荷姿 (商品コード) 202BIB(56U09)

総亜硫酸含有量の低いクッキングワインです。くせがなく加工適性に優れています。カレーライス、蒲焼きのたれ、デミグラスソースなどにご使用ください。



原材料名
濃縮還元ぶどう果汁(外国産) / 酸化防止剤(亜硫酸塩)

標準分析値	
アルコール分	11 % (v/v)
エキス分	2.9 % (w/v)
pH	3.2
総亜硫酸(規格値)	80 ppm以下
比重	1.00

LS 白ワイン

荷姿 (商品コード) 202BIB(56U10)

総亜硫酸含有量の低いクッキングワインです。くせがなく加工適性に優れています。牛井のたれ、肉じゃが、豚肉の生姜焼き、魚介のマリネ、魚介のソテー、パスタ、ホワイトソースなどにご使用ください。



原材料名
濃縮還元ぶどう果汁(外国産) / 酸化防止剤(亜硫酸塩)

標準分析値	
アルコール分	11 % (v/v)
エキス分	2.7 % (w/v)
pH	3.1
総亜硫酸(規格値)	80 ppm以下
比重	1.00

マンズ・ベイクドタイプ 赤ワイン

荷姿 (商品コード) 102BIB(56559)

マンズワイン独自の技術による加温熟成ベーキングをした濃縮タイプのワインです。一般的な「色の濃い」洋風ソース、シチューやカレーなどの煮込み料理に最適です。



原材料名
濃縮還元ぶどう果汁(外国産) / 酸化防止剤(亜硫酸塩)

標準分析値	
アルコール分	2 % (v/v)
エキス分	10.7 % (w/v)
pH	3.1
比重	1.04

マンズ・ベイクドタイプ 白ワイン

荷姿 (商品コード) 102BIB(56560)

マンズワイン独自の技術による加温熟成ベーキングをした濃縮タイプのワインです。一般的な「色の濃い」洋風ソース、シチューなどの煮込み料理に最適です。



原材料名
濃縮還元ぶどう果汁(外国産) / 酸化防止剤(亜硫酸塩)

標準分析値	
アルコール分	2 % (v/v)
エキス分	10.9 % (w/v)
pH	2.8
比重	1.04

マンズ・煮切りタイプ 赤ワイン

荷姿 (商品コード) 102BIB(56390)

濃縮・低アルコールタイプなので、煮切り工程を短縮できる調理用ワインです。「色の濃い」煮込み料理はもちろん、ゼリーやアイスといった菓子類の調理にも適しています。



原材料名
濃縮還元ぶどう果汁(外国産) / 酸化防止剤(亜硫酸塩)

標準分析値	
アルコール分	2 % (v/v)
エキス分	7.8 % (w/v)
pH	3.0
比重	1.03

マンズ・煮切りタイプ 白ワイン

荷姿 (商品コード) 102BIB(56396)

濃縮・低アルコールタイプなので、煮切り工程を短縮できる調理用ワインです。「色の濃い」煮込み料理はもちろん、ゼリーやアイスといった菓子類の調理にも適しています。



原材料名
濃縮還元ぶどう果汁(外国産) / 酸化防止剤(亜硫酸塩)

標準分析値	
アルコール分	2 % (v/v)
エキス分	7.7 % (w/v)
pH	2.7
比重	1.03

マルサラワインについて

ブドウの発酵後にブランデーを添加して造られる酒精強化ワイン。D.O.C.法に基づいて造られ、アルコール度数、熟成期間、残存糖分などによりマルサラ独自の名称を用います。

■基本の醸造方法

規定の品種(カタラット、グリッロで85%以上)で造られたブドウ果汁で①ワイン ②酒精強化用のアルコール ③ミステッラ* ④モストコット**を造り、マルサラのタイプによってブレンドし、オーク樽で熟成させています。ヴェルジネタイプには③、④を添加せずに造られます。

*ブドウ果汁にアルコールを添加して発酵を止め、ブドウの甘みを残したもの(甘みを加える)。

**ブドウ果汁を煮詰めたもの(色と苦みを加える)。

■タイプ別:	アルコール度数	熟成期間
Fine(フィーネ)	17%	1年
Superiore(スベリオレ)	18%	2年
Superiore Riserva(スベリオレ・リゼルヴァ)	18%	4年
Vergine(ヴェルジネ)	18%	5年
Vergine Stravecchio(ヴェルジネ・ストラヴェッキオ)	18%	10年

■甘さ:	残存糖分
セッコ(辛口)	40g/ℓ未満
セミ・セッコ(半辛口)	40~100g/ℓ
ドルチェ(甘口)	100g/ℓ以上

SARDEGNA



セッラ&モスカ社

SELLA&MOSCA

(創業 1899年)

サルデーニャ州サッサリ県アルゲーロ
Localita i Piani - 07041 Alghero(Sassari)

ガンベロ・ロソ最優秀受賞ワイナリー

セッラ&モスカ社はサルデーニャで1世紀以上の歴史を持ち、土着品種の新たな可能性にチャレンジし続ける「サルデーニャワインに新しい可能性を開いたワイナリー」ともいえる存在です。2013年にはガンベロ・ロソ社刊「イタリアワインガイド」で「ワイナリー・オブ・ザ・イヤー」を受賞、カベルネ・ソーヴィニヨン100%のマルケーゼ・ディ・ヴィッラマリーナが同誌で15回もトレビッキエリを獲得するなど、サルデーニャの実力派ワイナリーです。

セッラ&モスカ社のみが栽培する希少品種「トルバート」

土着品種の価値を高めることを信念に持ち、ワイン造りに取り組んでいます。中でもトルバート種はサルデーニャの地ブドウで、病原菌に対する耐性が弱く、また他の品種に比べて晩熟で収穫量が安定しないなど(実が熟す前に病気になるリスクがさらに高い)栽培が非常に困難であるとされています。そのようなトルバート種の栽培にセッラ&モスカ社はいち早く取り組み、現在もおトルバート種の唯一の生産者として高品質なトルバートワインを生産し続けています。



ヴェルメンティーノ・ディ・サルデーニャ

Vermentino di Sardegna

006663 8006725100010 750ml×12本

ブドウ品種: ヴェルメンティーノ
格付: Vermentino di Sardegna D.O.C. (D.O.P.)
ライトボディ/辛口

サルデーニャ島特有のブドウ品種、ヴェルメンティーノならではの白い花の香りと、軽やかでみずみずしく、爽やかな風味が特徴です。



「ラ・カラ」ヴェルメンティーノ・ディ・サルデーニャ

"La Cala" Vermentino di Sardegna

006664 8006725100218 750ml×12本

ブドウ品種: ヴェルメンティーノ
格付: Vermentino di Sardegna D.O.C. (D.O.P.)
ライトボディ/辛口

「ラ・カラ」とは、「小さな湾」という意味で、地中海の風の恵みを受けた畑の名前です。レモングリーンがかかった淡い麦わら色に、地中海で育ったヴェルメンティーノの力強くアロマティックな香り。潮風のミネラルが感じられるフルーティな味わいで、どんな種類のシーフードに合わせてもお楽しみいただけるワインです。



「テッレ・ビアンゲ」トルバート・アルゲーロ

"Terre Bianche" Torbato Alghero

006666 8006725100232 750ml×12本

ブドウ品種: トルバート
格付: Alghero D.O.C. (D.O.P.)
ミディアムボディ/辛口

「テッレ・ビアンゲ」とは「白い大地」という意味。石灰質の多い白い畑からの命名です。スペインから伝わったトルバートは、現在、セッラ&モスカ社のみが栽培するブドウとして知られています。輝く黄金色に豊かな香り、味わいは、まさにトルバートの特徴そのものと言えます。



「モンテオーロ」ヴェルメンティーノ・ディ・ガッルーラ・スベリオレ

"Monteoro" Vermentino di Gallura Superiore

006665 8006725000501 750ml×6本

ブドウ品種: ヴェルメンティーノ
格付: Vermentino di Gallura D.O.C.G. (D.O.P.)
ミディアムボディ/辛口

完熟したヴェルメンティーノから造られるサルデーニャ州唯一のD.O.C.G.ワイン。繊細でフローラルかつ複雑なアロマを持ち、口当たりはまろやか。すっきりとした酸としっかりとしたボディが様々な料理によく合います。



5★ 09
3★ 08/10/14

カンノナウ・ディ・サルデーニャ

Cannonau di Sardegna

樽熟成



007678 8006725100386 750ml×12本

ブドウ品種：カンノナウ
 格付：Cannonau di Sardegna D.O.C. (D.O.P.)
 ミディアムボディ / 辛口

サルデーニャ島特有のブドウ品種カンノナウを木樽熟成させて造られる、サルデーニャを代表する赤ワイン。ブラックベリーを思わせる果実香と華やかな熟成感が特徴です。

カンノナウ・ディ・サルデーニャ・リゼルヴァ

Cannonau di Sardegna Riserva

樽熟成



007636 8006725100256 750ml×12本

ブドウ品種：カンノナウ
 格付：Cannonau di Sardegna D.O.C. (D.O.P.)
 ミディアムボディ / 辛口

サルデーニャ島特有のブドウ品種カンノナウを木樽で2年間熟成させました。ブルーベリーやブラックベリーを思わせる、華やかで果実感あふれる赤ワインです。

“テッラレー” カリニャーノ・デル・スルチス・リゼルヴァ

"Terrerare" Carignano del Sulcis Riserva

樽熟成



007783 8006725100881 750ml×6本

ブドウ品種：カリニャーノ
 格付：Carignano del Sulcis D.O.C. (D.O.P.)
 ミディアムボディ / 辛口

サルデーニャ島南西部で栽培されたカリニャーノをバリックで熟成させたまろやかで複雑さのあるエレガントな赤ワインです。

“タンカ・ファツ” アルゲーロ

"Tanca Farra" Alghero

樽熟成



007784 8006725100249 750ml×12本

ブドウ品種：カンノナウ、カベルネ・ソーヴィニオン
 格付：Alghero D.O.C. (D.O.P.)
 フルボディ / 辛口

カンノナウとカベルネ・ソーヴィニオンを使用し、バリックと大樽で熟成させました。華やかで深みのある熟成香とまろやかな口当たりが特徴です。

5★ 00

“マルケゼ・ディ・ヴィッラマリーナ” アルゲーロ

"Marchese di Villamarina" Alghero

樽熟成

Pick UP!



007651 8006725100096 750ml×6本

ブドウ品種：カベルネ・ソーヴィニオン
 格付：Alghero D.O.C. (D.O.P.)
 フルボディ / 辛口

フレンチオークバリックで18ヶ月、さらに大樽で12ヶ月熟成させた贅をつくしたワイン。極めてまろやかな口当たりと樽香とのハーモニーが絶妙な、評価の高い逸品です。

5★ 00/01/03/04/06/07/09/10/13
 3★ 90/92/93/95/97/99/00/01/03/04/05/06/07/08/09

VINI ORIGINALI
 モンテ物産オリジナルワイン

MONTEBELLO モンテベッロ

信頼と伝統のブランド

“モンテベッロ” (美しい山) と名づけられたモンテ物産のオリジナルブランド。厳選された味わいの高品質なワインを、手頃な価格でご提供しています。

モンテベッロ・スプマンテ・ブリュット・ピアンコ

Montebello Spumante Brut Bianco



006281 4907853062819 375ml×12本

006081 4907853060815 750ml×12本

ブドウ品種：トレッピアーノ、シャルドネ、他
 格付：V.S.
 ミディアムボディ / 辛口

すっきりとした味わいの辛口スプマンテです。心地よいフルーティな香りと爽やかさ、そして余韻の残る味わいが特徴です。(ヴェネト州産)

“エチケッタ・オーロ” モンテベッロ・スプマンテ・ブリュット

Montebello Spumante Brut "etichetta ORO"

006509 4907853065094 750ml×12本

ブドウ品種：グレーラ、ピアンケッタ、ヴェルディーノ、他
 格付：V.S.Q.
 ミディアムボディ / 辛口

リザーブワインを加え、古木のブドウ果や複数のブドウ品種を使用し、複雑性に富んだ味わいに仕上げました。繊細でやわらかい泡、バナナやヘーゼルナッツの香りが、ドライな味わいに心地よい風味を与えています。(ヴェネト州産)

モンテベッロ・スプマンテ・ロゼ

Montebello Spumante Rosé



008081 4907853080813 750ml×12本

ブドウ品種：ラポーゾ
 格付：V.S.
 ミディアムボディ / 辛口

きれいなサーモンピンクのスプマンテをグラスに注ぐと、それだけで食卓が華やきます。黒ブドウから造られるロゼワインは、タンニンなどのブドウの持つエキスが多く、豊かな風味が味わえます。(ヴェネト州産)

モンテベッロ・サンジョヴェーゼ・デル・ルビコーネ

Montebello Sangiovese del Rubicone

スクリュエ

007584	8000160650147	750ml×12本
007414	8000160650154	1.5ℓ×6本



ブドウ品種：サンジョヴェーゼ、他
格付：Rubicone I.G.T. (I.G.P.)
ミディアムボディ/辛口

サンジョヴェーゼを主体に造られた赤ワインです。スマシを思わせる繊細な香り。爽やかでフルーティ。心地よいタンニンがあり、余韻にかすかなほろ苦さが感じられます。ラベルのモニュメントはポローニャの「アズィネリ家とガリセンダ家の塔」です。(エミリア・ロマーニャ州産)

モンテベッロ・カベルネ・メルロー・デル・ヴェネツィエ

Montebello Cabernet Merlot Delle Venezie

スクリュエ

007030	8000160650109	750ml×12本
007430	8000160650116	1.5ℓ×6本



ブドウ品種：カベルネ・ソーヴィニオン、メルロー
格付：Delle Venezie I.G.T. (I.G.P.)
ミディアムボディ/辛口

よく熟したブドウを長めのマセラシオン後、低温でゆっくりと発酵。国際品種ならではのまるやかで優しい味わいのしっかりとした骨格を持つワインです。ラベルのモニュメントは16世紀に造られたヴェネツィアの「ため息橋」です。(ヴェネト州産)

モンテベッロ・ネーロ・ダーヴォラ・テッレ・シチリアーネ

Montebello Nero d'Avola Terre Siciliane

スクリュエ

007432	8000160650079	1.5ℓ×6本
--------	---------------	---------



ブドウ品種：ネーロ・ダーヴォラ
格付：Terre Siciliane I.G.T. (I.G.P.)
ミディアムボディ/辛口

世界中で人気上昇中のシチリア島の土着品種ネーロ・ダーヴォラ。標高の高い畑のブドウから造られた、香りの華やかなまるやかでバランスのとれたワインです。ラベルのモニュメントはシチリア島の世界遺産「ノトの大聖堂」です。(シチリア州産)

モンテベッロ・トレッピアーノ・デル・ルビコーネ

Montebello Trebbiano del Rubicone

スクリュエ

006584	8000160650123	750ml×12本
006414	8000160650130	1.5ℓ×6本



ブドウ品種：トレッピアーノ、他
格付：Rubicone I.G.T. (I.G.P.)
ミディアムボディ/辛口

トレッピアーノ主体で造られた白ワインです。花やフルーツを思わせる繊細な香り。爽やかでフルーティな、バランスのとれた味わいです。ラベルのモニュメントはポローニャの「サン・ペトロ・ニコ大聖堂」です。(エミリア・ロマーニャ州産)

モンテベッロ・ソーヴィニオン・デル・ヴェネツィエ

Montebello Sauvignon Bianco Delle Venezie

スクリュエ

006030	8000160650086	750ml×12本
006430	8000160650093	1.5ℓ×6本



ブドウ品種：ソーヴィニオン・ブラン
格付：Delle Venezie I.G.T. (I.G.P.)
ミディアムボディ/辛口

収穫後、低温で静置したブドウをゆっくりと発酵させ、シュールリーを5〜6ヶ月行います。エレガントで力強いブーケがあり、フレッシュでまるやかな味わいです。ラベルのモニュメントは水の都ヴェネツィアの優雅な「リアルト橋」です。(ヴェネト州産)

BUONAVITA ブォナ・ヴィータ

美味しい人生を!

日常気軽にお楽しみいただけるイタリア産デイリーワインのブランド「ブォナ・ヴィータ」。いろいろなお料理と合わせてお楽しみいただけます。

ブォナ・ヴィータ・ロッソ

Buona Vita Rosso

スクリュエ

027437	8000128174470	1.5ℓ×6本
--------	---------------	---------



ブドウ品種：メルロー、モンテプルチアーノ
格付：Vino
ミディアムボディ/辛口

国際品種のメルローと、中部イタリアを中心に栽培されているモンテプルチアーノから造られた赤ワインです。モンテプルチアーノが、赤い果実やブルーベリー、ハーブのより複雑な香りをもたらし、豊かでまるみのある、心地よい風味が感じられる味わい。バランスのとれた味わいは、パスタやリゾット、赤身肉とお楽しみいただくのにぴったりです。

ブォナ・ヴィータ・ピアンコ

Buona Vita Bianco

スクリュエ

006437	8000128174463	1.5ℓ×6本
--------	---------------	---------



ブドウ品種：シャルドネ、トレッピアーノ
格付：Vino
ミディアムボディ/辛口

国際品種のシャルドネと、イタリアで最もポピュラーな白ブドウのひとつ、トレッピアーノから造られます。シャルドネが、ワインに繊細な桃や柑橘類などを思わせるよりしっかりした芳香を与え、フレッシュで、少しミネラルを感じる味わい。食前酒として、また魚やリゾット、白身肉の料理とよく合います。

ドニーニ・ロッソ

Donini Rosso

027422	8000160609329	3ℓ×4箱
--------	---------------	-------



ブドウ品種：コルヴィーナ、メルロー
格付：Vino
ライトボディ/辛口

コルヴィーナ、メルローをブレンドしたフレッシュな赤ワインです。豊かな果実味が感じられる、軽やかでバランスのとれた味わいで、デイリーワインやお料理などに、幅広くお使いいただけます。

ドニーニ・ピアンコ

Donini Bianco

006402	8000160609312	3ℓ×4箱
--------	---------------	-------



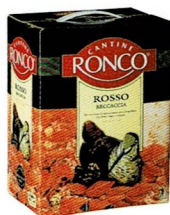
ブドウ品種：ガルガーネガ、フィアーノ、シャルドネ
格付：Vino
ライトボディ/辛口

ガルガーネガ主体で造られるフレッシュでフルーティな白ワインです。爽やかな味わいで、デイリーワインやお料理などに、幅広くお使いいただけます。

ロンコ “ベッカッチャ” ロッソ

Ronco "Beccaccia" Rosso

007450 8011510002004 5ℓ×3箱



ブドウ品種：サンジョヴェーゼ、他
格付：Vino
ライトボディ/辛口

サンジョヴェーゼをメインに使用した奥深い香りと軽いタンニンが心地よい爽やかな味わいの赤ワインです。デイリーワインや調理用ワインとして最適です。

ロンコ “ベッカッチャ” ビアンコ

Ronco "Beccaccia" Bianco

006450 8011510001991 5ℓ×3箱



ブドウ品種：トレッピアーノ、他
格付：Vino
ライトボディ/辛口

トレッピアーノをメインに使用したフレッシュかつフルーティで軽やかな味わいの白ワインです。デイリーワインや調理用ワインとして最適です。

ROMEO & JULIET ロミオ&ジュリエット

シェークスピアの愛の物語をワインにしました

シェークスピアの戯曲「ロミオ&ジュリエット」にちなんだワインブランドです。ヴェネト州のブドウから造られたほんのりとした甘みの心地よい味わいのワインです。

※ すべてヴェネト州産のワインです。

ロミオ&ジュリエット・ロッソ

Romeo & Juliet Rosso Veronese

スクリュエー
750ml

007210 8000160650475 375ml×12本

007010 8000160650468 750ml×12本



ブドウ品種：メルロー、カベルネ・ソーヴィニオン、コルヴィーナ、他
格付：Veronese I.G.T. (I.G.P.)
ミディアムボディ/辛口

ブドウの果実味を活かした、ほんのりとした甘みとソフトな口当たりの赤ワインです。

ロミオ&ジュリエット・ビアンコ

Romeo & Juliet Bianco Veronese

スクリュエー
750ml

006210 8000160650499 375ml×12本

006010 8000160650482 750ml×12本



ブドウ品種：トレッピアーノ、ガルガーネガ、他
格付：Veronese I.G.T. (I.G.P.)
ミディアムボディ/辛口

シェークスピアの「ロミオとジュリエット」のように、甘く切ない味わいのワイン。ほんのりと甘みが感じられ、口当たりがよく爽やかさのある白ワインです。

LESELLE レ・オゼッレ

「レ・オゼッレ」とは16～17世紀頃、ヴェネツィア共和国で総督から議員に贈られていた名誉ある銀貨のこと。「価値あるもの」といった意味を込めて名づけられました。

※ すべてヴェネト州産のワインです。

レ・オゼッレ・カベルネ・ソーヴィニオン

Le Oselle Cabernet Sauvignon Delle Venezie

梅熟成

007035 4907853070357 750ml×12本



ブドウ品種：カベルネ・ソーヴィニオン、他
格付：Delle Venezie I.G.T. (I.G.P.)
ミディアムボディ/辛口

澄んだルビー色で、フレッシュな酸味と軽さを持つワインです。少し冷やしてもおいしくいただけます。

レ・オゼッレ・シャルドネ

Le Oselle Chardonnay Delle Venezie

006035 4907853060358 750ml×12本



ブドウ品種：シャルドネ、他
格付：Delle Venezie I.G.T. (I.G.P.)
ミディアムボディ/辛口

酸がしっかりとしたシャルドネです。ほのかな苦みとやさしい甘みがあり、天ぷらなどの和食とも相性がよい白ワインです。

レ・オゼッレ・ソアーヴェ

Le Oselle Soave

006106 4907853061065 750ml×12本



ブドウ品種：ガルガーネガ、トレッピアーノ、他
格付：Soave D.O.C. (D.O.P.)
ミディアムボディ/辛口

軽快などごととやさしい果実味が特徴です。ソアーヴェらしいみずみずしさで、和食との相性もよい白ワインです。

b.io ビプントイオ

Io bevo bio (私はビオ=有機ワインを飲みます) という意味が込められたb.io (ビプントイオ)。「人、環境、そしてワインが調和して共存し続けられる未来を目指す」というミッションを掲げています。ラベルには、小さくてもブドウ畑を取り囲む環境の重要な存在である昆虫たちの姿が描かれています。



VINI ORIGINALI

[モンテ物産オリジナルワイン]



VINI STAGIONALI

[季節限定ワイン]

“ピントイオ”カタラット・シャルドネ

"b.io" Catarratto Chardonnay

006967 8011510015714 750ml×6本

ブドウ品種：カタラット、シャルドネ
格付：Terre Siciliane I.G.T. (I.G.P.)
ミディアムボディ / 辛口

シチリアの土着品種と国際品種をバランスよくブレンド。カタラットとシャルドネは別々に澱とともに熟成させた後、ブレンドされます。アプリコットやリンデン(菩提樹)の花、ミネラルを感じる香り。豊かなボディと生き生きとした酸が調和し、フルーティな余韻が心地よく続きます。(シチリア州産)



“ピントイオ”ネーロ・ダーヴォラ・カベルネ

"b.io" Nero d'Avola Cabernet

027567 8011510015707 750ml×6本

ブドウ品種：ネーロ・ダーヴォラ、カベルネ・ソーヴィニオン
格付：Terre Siciliane I.G.T. (I.G.P.)
ミディアムボディ / 辛口

ネーロ・ダーヴォラとカベルネ・ソーヴィニオンは別々にステンレスタンクで熟成させた後、ブレンドされます。プラムやカシス、黒スグリのような熟した果実の香りに、かすかにグリーンニュアンス。ジューシーなタンニンとやわらかい酸のバランスがよい赤ワインです。(シチリア州産)



ピノピノ・フリッツァンテ

Pino Pino Frizzante

006960 8056457510809 750ml×12本

ブドウ品種：ピノ・ネーロ
格付：Provincia di Pavia I.G.T. (I.G.P.)
ライトボディ / 辛口

黒ブドウのピノ・ノワールから造った白ワインです。フレッシュでエレガントなフリッツァンテ(弱発泡性ワイン)で、複雑な味わいを感じられつつも非常に飲みやすく心地よいワインです。(ロンバルディア州産)



“ラビrinto”シャルドネ・フリッツァンテ

"Labirinto" Chardonnay Frizzante Delle Venezie

006777 8000160604430 750ml×12本

ブドウ品種：シャルドネ
格付：Delle Venezie I.G.T. (I.G.P.)
ライトボディ / 辛口

100%シャルドネから造られたフリッツァンテ(弱発泡性ワイン)です。軽やかで若々しい味わいが特徴です。「ラビrinto」は、イタリア語で「迷路、迷宮」の意味。「水上の迷宮」と言われるヴェネツィアをイメージしたファンタジーネームです。(ヴェネト州産)



Vini Stagionali
季節限定ワイン

“チョコレート・チューブ”プリミティブーヴォ

"Chocolate Tube" Primitivo

027514 7340048603324 750ml×6本

ブドウ品種：プリミティブーヴォ
格付：Puglia I.G.T. (I.G.P.)
フルボディ / 辛口

凝縮感あるイタリア・プーリア州産の辛口赤ワインにロースト香をプラスし、カカオを思わせる風味を感じさせる大人の味わいに仕上げたワインです。プリミティブーヴォならではの果実味、カカオの風味。濃厚で程よいタンニン、ロースト香がチョコレートを思わせるバレンタイン限定のスペシャルアイテムです。

※お酒です。本品にチョコレートは含まれておりません。



梅熟成

限定

“サクラ”フリッツァンテ

"Sakra" Frizzante

008012 4907853080127 750ml×6本

ブドウ品種：トレッピアーノ、ランブルスコ
格付：—
ライトボディ / 甘口

「聖なる」という意味のSakra。ベリーフレーバーの弱発泡性ワインは、桜をイメージしています。爽やかな泡と低めのアルコール度数、ほんのりとした甘みは、桜色に染まった空の下、春のやさしい風に吹かれながら飲むワインとしてぴったりです。(春季限定商品)



限定

ピノピノ・ロゼ・フリッツァンテ

Pino Pino Rosé Frizzante

008060 8056457511219 750ml×6本

ブドウ品種：ピノ・ネーロ
格付：Provincia di Pavia I.G.T. (I.G.P.)
ライトボディ / 辛口

ピノ・ノワールから造られたロゼ・フリッツァンテ(弱発泡性ワイン)。フレッシュでエレガント、複雑な味わいを感じられつつも非常に飲みやすく、心地よいワインです。(春季限定商品)



限定

“クルード”ロザート

"Crudo" Rosato

008039 7340048603256 750ml×12本

ブドウ品種：ネグロアマーロ
格付：Puglia I.G.T. (I.G.P.)
ライトボディ / 辛口

“クルード”ロザートは、青みがかったきれいなピンク色のワインです。いちご、ラズベリーやチェリーの香り。味わいはフレッシュで、ベリーを思わせる、香り高く、軽いテイストのエlegantなワインです。(春季限定商品)



限定

“アレグロ”ロザート

"Allegra" Rosato

008038 7340048603249 750ml×12本

ブドウ品種：ネグロアマーロ、マルヴァジア・ネーラ
格付：Vino
ライトボディ / 辛口

いちご、ラズベリーやチェリーの香り。さわやかなベリーを思わせるフレッシュなワインです。有機栽培されたネグロアマーロとマルヴァジア・ネーラのブレンド。ネグロアマーロがワインにフレッシュさを与え、マルヴァジア・ネーラはワインに香り高い要素を加えます。(春季限定商品)



限定

ランブルスコ・デッレミア・ロツソ・アマービレ・フラワーボトル

Lambrusco dell'Emilia Rosso Amabile Flower Bottle



027509 8001432001872 750ml×6本

限定

ブドウ品種：ランブルスコ
格付：Emilia I.G.T.
ライトボディ/甘口

やわらかい泡立ちの赤いフリッツァンテ(弱発泡性ワイン)、ランブルスコを、桜をイメージした花をあしらったボトルに詰めました。イチゴやチェリー、スマイルなどの華やかな香り、やさしい果実の甘みが心地よい味わいです。(春季限定商品)

"レ・ヴァカンツェ" シャルドネ・フリッツァンテ

"Le Vacanze" Chardonnay Frizzante delle Venezie



006761 4907853065612 750ml×12本

限定

ブドウ品種：シャルドネ
格付：Delle Venezie I.G.T. (I.G.P.)
ライトボディ/辛口

シャルドネから造られたフリッツァンテ(弱発泡性ワイン)。「レ・ヴァカンツェ」=バカンスという名前にはさわしい軽やかで若々しい味わいが特徴です。(夏季限定商品)

Novello

ノヴェッロ

※取扱い商品、ブドウ品種、セパージュは年によって異なる場合がございます。詳細は弊社担当営業までお問合わせください。

バンフィ社 / Banfi

"サンタ・コスタンツァ" ノヴェッロ・トスカーナ

"Santa Costanza" Novello Toscana

007772 季節限定商品のためJANコード未定
750ml×6本

限定



ブドウ品種：サンジョヴェーゼ、シラー
格付：Toscana I.G.T. (I.G.P.)
ライトボディ/辛口

ドネリ社 / Donelli

ノヴェッロ・サンジョヴェーゼ・ルビコーネ

Novello Sangiovese Rubicone

007520 季節限定商品のためJANコード未定
750ml×6本

限定



ブドウ品種：サンジョヴェーゼ
格付：Rubicone I.G.T. (I.G.P.)
ライトボディ/辛口

ドゥーカ・ディ・サラパルータ社 /
Duca di Salaparuta

"コルヴォ" ノヴェッロ

"Corvo" Novello Sicilia

007046 季節限定商品のためJANコード未定
750ml×6本

限定



ブドウ品種：ネーロ・ダーヴォラ、
フラヴァパート
格付：Terre Siciliane I.G.T. (I.G.P.)
ライトボディ/辛口

カステッロ・モナチ社 /
Castello Monaci

"フェド・モナチ" ノヴェッロ・ プリミティーヴォ・デル・サレント

"Feudo Monaci" Novello Primitivo del Salento

007534 季節限定商品のためJANコード未定
750ml×6本

限定



ブドウ品種：プリミティーヴォ
格付：Salento I.G.T. (I.G.P.)
ライトボディ/辛口

ナターレ・ヴェルガ社 /
Natale Verga

"レ・ローヴォレ" ノヴェッロ・ヴェネト

"Le Rovole" Novello Veneto

027555 季節限定商品のためJANコード未定
750ml×12本

限定



ブドウ品種：メルロー
格付：Veneto I.G.T. (I.G.P.)
ライトボディ/辛口

イタリアワインの品質と名誉を守る、ワイン法

1963年に施行された「イタリアワイン法」は、現在、4つのカテゴリーに分類されています。この法律はイタリア全国にあるワインの銘柄・タイプを限定し、その品質を守ることで、古くから続く「ワイン造りの伝統と名誉を保護するもの」です。ワイン法は、「原産地呼称と地域性表示の保護と評価に関する全国委員会」と農業省の出先機関の統制下におかれ、各ワインはそれぞれの地域にある自主的組織が管理しています。

また、2009年8月1日より、EUのワイン原産地呼称保護制度の域内統一システムが施行されています。

このシステムの下では、ワインは下記3つに分類されます。

1. D.O.P. (Vino a Denominazione di Origine Controllata Protetta) 「保護原産地呼称ワイン」⇒イタリアのD.O.C.G.とD.O.C.が該当
2. I.G.P. (Vino a Indicazione Geografica Protetta) 「保護地理表示ワイン」⇒イタリアのI.G.T.が該当
3. Vino ⇒旧Vino da Tavolaが該当

イタリアの既存のワイン格付け制度(D.O.C.G./D.O.C./I.G.T.)に変更はありませんが、(ただし、Vino da Tavolaという表記はなくなりました。)生産者が任意で、ワインラベルの表記をEU統一表記、D.O.P./I.G.P.にすることができます。

カテゴリー	詳細
D.O.C.G. (D.O.P.)	Denominazione di Origine Controllata e Garantita (統制保証原産地呼称) もっとも厳しい基準を満たし、特に歴史のあるワイン。D.O.C.ワインとして最低でも5年以上経過したワインが、厳しい審査・分析・試飲を経て認可されます。D.O.C.G.認可後は、「瓶詰め前の商工会議所による試飲及び分析検査」、「国の証明マーク入りの規定のリボン添付」の過程を経て初めて出荷が可能となります。2017年現在74銘柄が指定されています。
D.O.C. (D.O.P.)	Denominazione di Origine Controllata (統制原産地呼称) 特定の地域で、厳しい生産条件のもとに生産されたワイン。収穫量、ブドウ品種、収率、最低アルコール度数、熟成期間などが定められています。2017年現在、約330銘柄が指定されています。
I.G.T. (I.G.P.)	Indicazione Geografica Tipica (地理的表示付) 使用されたブドウの85%以上が特定地域で採れたものであれば地域名(例：ラツィオ、ヴェネトなど)を名乗ることが出来ます。収穫量、ブドウ品種、最低アルコール度数などが定められています。
Vino	Vino (地理的表示なし) 一般的にはテーブルワインの事。瓶詰めした会社の名称とワインの色(白、赤、ロゼ)が表記されます。一番下のカテゴリーになりますが、革新的な生産者がワイン法にとらわれずに造る優良ワインも数多く含まれています。「規制には縛られたくない」というあたり、イタリアらしいと言えるかもしれません。 ※旧Vino da Tavolaが該当します。