

Bucchini AZ.AGR.



GUALTRESKO

グアルトレスコ

農場消費が中心の希少なマルケ州の白ブドウから作られ、柑橘系の香りとしっかりした酸味のあるフレッシュな白ワイン。



格付け	D.O.C. / Bianchetto del Metauro (ピアンケッロ・デル・メタウロ)		
ぶどう品種	ピアンケッロ・デル・メタウロ 100%		
アルコール度数	13%		
本体価格	2,000 円	内容量	750ml
商品コード	094068	入数	6



ERCOLE

エルコーレ

バッセリーナという品種のぶどうを100% 使用した白ワイン。黄色い果実と黄色い花の香りがします。フレッシュな白ワイン。



格付け	I.G.T.Marche (マルケ)		
ぶどう品種	バッセリーナ 100%		
アルコール度数	12.5%		
本体価格	2,000 円	内容量	750ml
商品コード	094071	入数	6



BARONE

パローネ

フルボディに近いミディアムボディのワイン。レッドベリーやチェリーの豊かな果実味があり、しっかりとしたタンニンと爽やかな軽めの酸味の赤ワイン。ノンフィルターで造られていますので、底部に澱が溜まる場合があります。



格付け	I.G.T.Marche (マルケ)		
ぶどう品種	モンテプルチアーノ 100%		
アルコール度数	14%		
本体価格	2,500 円	内容量	750ml
商品コード	094066	入数	6



SEMPRONIUS

センプロニウス

明るいルビー色で、スミレの花やチェリーの華やかな香りがし、果実味と酸味が豊かなフレッシュ感の赤ワイン。ノンフィルターで造られていますので、底部に澱が溜まる場合があります。



格付け	I.G.T.Marche (マルケ)		
ぶどう品種	サンジョヴェーゼ 100%		
アルコール度数	13%		
本体価格	2,000 円	内容量	750ml
商品コード	094067	入数	6

ワイン原産国 イタリア
定温コンテナ海上輸送

※パッケージは予告なく変更することがございます。予めご了承願います。

輸入販売元

株式会社 創健社

横浜市神奈川区片倉2-37-11
お客様相談室 TEL:0120 - 101702
(受付時間: 土・日・祝日を除く 9:00~17:00)
<http://http://www.sokensha.co.jp>

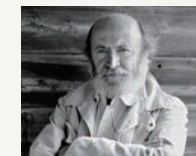
お酒は二十歳になってから



創健社 おすすめの

ORGANIC WINE

(EU オーガニック認証)



イタリアオーガニックの先駆者

ジーノ・ジロロモーニ由来の生産者が

こだわりの有機ぶどうで

丁寧につくったオーガニックワイン

(EU オーガニック認証)



SOKEN.SHA
LOVE • FOOD • PEACE

ORGANIC WINE

GUALTRESKO

グアルトレスコ

ビアンケッロ・デル・メタウロという地場のぶどうを100%使用した辛口の白ワイン。柑橘系の香りとしっかりした酸味のあるフレッシュな味わい。どんな料理との相性もよく、ビネガーの効いた前菜からチーズ、トマトソースのピッツァ、塩焼きの魚まで幅広く合わせる事ができます。

ぶどう品種：
ビアンケッロ・デル・メタウロ 100%
味の特長：柑橘系の香りと、しっかりとした酸味



ERCOLE

エルコーレ

パッセリーナという品種のぶどうを100%使用した白ワイン。黄色い果実と黄色い花の香りがする調和のとれたまろやかな風味。揚げ物やシーフードやチーズや鶏肉などにも合います。

ぶどう品種：
パッセリーナ 100%
味の特長：フレッシュで調和がとれ、バランスの取れた味



BARONE

バローネ

イタリア・中南部地域の代表品種のひとつであるモンテプルチアーノを100%使用した辛口の赤ワイン。チェリーやプラムのような華やかな果実感に加えてスパイス香も感じられる豊かな風味が印象的で、まろやかな酸味はトマトベースの肉料理など様々な料理とよく合います。赤ワインの力強さとクセが強過ぎないサッパリした風味なので、いろいろな料理と合わせやすいワインです。

ぶどう品種：
モンテプルチアーノ 100%
味の特長：豊かな果実感とスパイス感もある風味豊かな味



SENPRONIUS

センプロニウス

イタリア中部マルケ州の代表品種のサンジョヴェーゼを100%使用して作られた辛口の赤ワイン。明るいいルビー色で、スミレの花やチェリーの華やかな香りがし、果実味と酸味が豊かなフレッシュ感が特長。酸味のあるトマトソースの料理やハーブやガーリックを効かせた肉料理、すきやきなど和風の肉料理にもおすすめです。

ぶどう品種：
サンジョヴェーゼ 100%
味の特長：フルーティで華やかな香りと、しっかりとした酸味



Bucchini AZ.AGR.

ブッキーニ農園

(マルケ州 フォッソンプローネ地区イゾラ・ディ・ファアーノ村)

1965年創業のブッキーニ農園はジーノ・ジロロモーニ農協があるイゾラ・デル・ピアノー村から南へ20km程下ったフォッソンプローネ地区のイゾラ・ディ・ファアーノ村にあります。創業者で現オーナーのアルフレッド・ブッキーニ氏はカナダで5年間生活した後にイタリアに戻り、この地で小規模な農園を設立しました。当初は穀類とブドウの生産農家としてスタートし、やがて醸造設備を整えてワイナリーとしての活動も開始しました。現在もオリーブオイルやレンズ豆、ひよこ豆などの豆類、スペルト小麦などの穀類の栽培も行っています。同社は1988年より圃場の拡大と共に生産設備の拡充を進め、2005年以降は50ヘクタールの自社圃場の内、約10ヘクタールの畑で自家栽培したブドウを100%使用して少量生産体制でこだわりのあるワインを作っています。2009年ブドウ畑のEUオーガニック認証取得を完了し、ジーノ・ジロロモーニ氏が設立したモンテベッロ農協に加盟しました。また、ブッキーニ氏は、環境・健康志向の有機農業を実践することに加え、地域環境との親和性を強く意識する中、地元の地形や気候条件に合った品種のブドウの栽培とワイン醸造に取り組んで来ました。結果的にサンジョヴェーゼやモンテプルチアーノ等のイタリアの代表品種だけでなく、希少な地場品種であるビアンケッロ・デル・メタウロの生産に注力して カジュアルかつ高品質のワインを製造し続けています。

