

お得意先各位



TENUTE TONALINI

OLTREPO PAVESE

IL MONTU は TENUTE TONALINI へ

TENUTE TONALINI



蔵名：テヌテ トナリーニ

所在地：ロンバルディア州パヴィア県

モントゥベッカリア

オーナー：ファビオ トナリーニ

エノログ：ダビデ・ネスポリ

ロンバルディア州の南西部、オルトレポ・パヴェーゼの
モントゥ・ベッカリアにトナリーニ家が葡萄畑を購入したのは
1865 年。そこからワイン造りの歴史が始まりました。
1902 年には、モントゥ・ベッカリアの 21 軒の葡萄栽培農家が
カンティーナを建設し、協同組合としてのイル・モントゥが
スタートします。大量生産の時代は、バルクでイタリア各地へと
ワインを出荷していましたが、90 年代に入り、時代は量から質へと
変わっていきます。94 年に現オーナーのファビオ・トナリーニ氏が、
主要な畑とワイナリーを買い取ります。イル・モントゥは
再びトナリーニ家の所有となり、クオリティワインを作るための
リノベーションが始まりました。98 年からは
スプマンテ メトドクラシコの生産もスタート。世界生産量 3 位の
ピノネロ、そしてクロアティーナから造られるボナルダを中心に
高品質路線のワインを新しくリリースします。続く 2007 年には
オルトレポ・パヴェーゼ メトドクラシコが DOCG へ昇格。
2010 年からは CRU の ROSE、CRUASE が誕生するなど、
高品質ワインの生産地として世界から注目を浴び始めました。
そして、2020 年この土地で葡萄作りを始めたトナリーニファミリーの
先人達への感謝を形にし、クオリティレンジのブランド化を明確にする為、
上級ラインをテヌテ・トナリーニとしてリブランド。
ファビオ氏から 3 人の息子達へと受け継がれるであろう
新しい時代へ向けて、スタートを切ります。



Consorzio
Tutela Vini
Oltrepò Pavese



オーナー：ファビオ トナリーニ氏



◆DOCG OLTREPO PAVESE METODO CLASSICO



"MILLESIMATO" OLTREPO PAVESE METODO CLASSICO DOCG BRUT 2011

"ミレジマート" オルトレポパヴェーゼ メトドクラシコ
品種：ピノネロ 100% ドザージュ 9g/l 750ml×6 本

ヴァッレ・ヴェルサの丘陵地の最も良い区画の葡萄を使用して造られるミレジマート。手摘みで丁寧に収穫された葡萄を、ステンレスタンクで醗酵させ。瓶内2次発酵後、シュル・リーで36か月熟成。柔らかい口当たりと、泡立ちの細やかさが特徴です。

¥4,800- ご注文数 C/S



"CRUASE" OLTREPO PAVESE METODO CLASSICO DOCG BRUT 2011

"クルアゼ" オルトレポパヴェーゼ メトドクラシコ
品種：ピノネロ 100% ドザージュ 9g/l 750ml×6 本

ヴァッレ・ヴェルサの丘陵地の最も良い区画の葡萄を使用して造られるロゼのクリュ。手摘みで丁寧に収穫された葡萄を、ステンレスタンクで醗酵させ。瓶内2次発酵後、シュル・リーで30か月熟成。繊細な泡立ちとエレガントな香りと味わいが特徴です。

¥4,800- ご注文数 C/S

◆SPUMANTE METODOCLASSICO VSQ



"BLANC DE NOIR" METODO CLASSICO BRUT "ブランドノアール" メトドクラシコ

品種：ピノネロ 100% ドザージュ 8g/l 750ml×6 本

ヴァッレ・ヴェルサの丘陵地の葡萄を使用して造られるメトドクラシコ。ステンレスタンクで醗酵させ。瓶内2次発酵後、シュル・リーで12か月熟成。ハツラツとした酸とキレの良さが特徴です。

¥3,000- ご注文数 C/S



"ROSE DE NOIR" METODO CLASSICO BRUT "ロゼ ドノアール" メトドクラシコ

品種：ピノネロ 100% ドザージュ 8g/l 750ml×6 本

ヴァッレ・ヴェルサの丘陵地の最も良い区画の葡萄を使用して造られるロゼメトドクラシコ。ステンレスタンクで醗酵させ。瓶内2次発酵後、シュル・リーで12か月熟成。華やかな果実味と、シャープな口当たりで気品があります。

¥3,300- ご注文数 C/S

◆BIANCHI



OLTREPO PAVESE DOC PINOT NERO VINIFICATO IN BIANCO FRIZZANTE 2018

ヴィニフィカート イン ビアンコ フリッツァンテ
品種：ピノネロ 100% 750ml×12 本

この地域の白ワインの代名詞と言えるピノネロのヴィニフィカート イン ビアンコ。スパマンテ用のクローンを使い、ドライに仕上げたフリッツァンテです。果実味は少なく、辛口に仕上げています。

¥1,900- ご注文数 C/S



"SOLE DEL MATTINO" PROVINCIA DI PAVIA BIANCO IGT 2018

"ソーレ デル マッティーノ" IGT ビアンコ
品種：シャルドネ、リースリング 750ml×6 本

東向きの丘の頂上にある畑の葡萄のみを使用したクリュ。太陽が昇り始める時にしっかり日の光りを浴びます。ステンレスタンクで醗酵・熟成。ふくよかな果実味で厚みのある味わいです。

¥2,800- ご注文数 C/S

◆ROSSI



"MAFALDA" BONARDA VINO FRIZZANTE DELL' OLTREPO PAVESE DOC 2018

"マファルダ" ボナルダ フリッツァンテ
品種：クロアティーナ 100% 750ml×6 本

南向きの好条件畑のクロアティーナを瓶内2次発酵したこのエリアでは外すことができないフリッツァンテタイプ。若いながらも、しっかりした味わいとタンニンを感じられる優れたものです。

¥2,400- ご注文数 C/S



"BARONE" PINOT NERO DELL' OLTREPO PAVESE DOC 2016

"バローネ" ピノネロ
品種：ピノネロ 100% 750ml×6 本

「オルトレポ・パヴェーゼは世界でも有数のピノネロに向いた土地だ。」と考えるトナリーニの最良の葡萄のみを使ったキュヴェ。丁寧に手摘みで収穫し、醗酵後アリエ産とトロンセ産のバリックで12か月熟成。力強さと、しなやかさが共存した余韻の長い1本です。

¥3,000- ご注文数 C/S

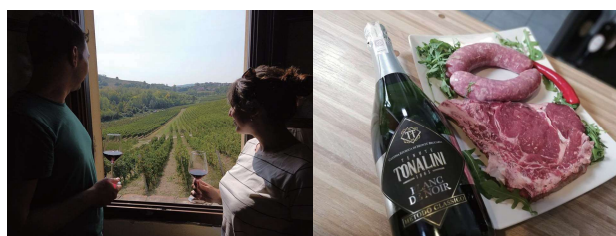


"TOMASO" PROVINCIA DI PAVIA ROSSO IGT 2016 "トマーゾ" IGT ロッソ

品種：バルベーラ、クロアティーナ、ウーヴァラーラ 750ml×6 本

南東向きの丘陵地の葡萄を使用したトナリーニの新作アイテム。トナリーニ家のワイナリーとしての歴史が始まった先祖トマーゾ氏へ感謝の気持ちを表すために彼の名前をワインにつけました。

¥3,000- ご注文数 C/S



貴社・貴店名：

ご担当者：

電話番号：

納品先ご住所：

納品日：

帳合先（飲食店様は必ずご記入願います）：



FAX 送信先
ALTOLIVELLO

03-5428-3132

または、ご帳合先酒販店様にご発注ください。

株式会社アルトリヴェッロ
渋谷区恵比寿西 1-17-1-401
TEL: 03-5428-3131