

<b>商品名</b>	ティンパデル プリンチペ		
<b>生産者名</b>	テヌテ フェッロチント		
<b>タイプ</b>	白	ミディ 辛口	
<b>産地・州</b>		カラブリア	
<b>ぶどう品種</b>	グレコピアンコ60%、モントニコ40%		
<b>味わい</b>	カラブリアのイメージを覆すようなエレガントな白ワイン。白桃、リンゴ、梨のような香りと美しい酸味のバランスが素晴らしい!!		
<b>価格</b>	¥2,200	円 (税込・税別)	

<b>商品名</b>	シャルドネ		
<b>生産者名</b>	テヌテ フェッロチント		
<b>タイプ</b>	白	ミディ 辛口	
<b>産地・州</b>		カラブリア	
<b>ぶどう品種</b>	シャルドネ100%		
<b>味わい</b>	昼夜の寒暖差のあるポッリーノエリアの良い部分がしっかりでた白ワイン。瑞々しさの中に、リンゴ、洋ナシ、その奥にトロピカルなニュアンスも広がります。		
<b>価格</b>	¥2,400	円 (税込・税別)	

<b>商品名</b>	ドルチェドルメ ロゼ		
<b>生産者名</b>	テヌテ フェッロチント		
<b>タイプ</b>	ロゼ	ミディ 辛口	
<b>産地・州</b>		カラブリア	
<b>ぶどう品種</b>	アリアニコ100%		
<b>味わい</b>	ダイレクトプレスといて、皮の漬け込みを一切行わないため、果実味のピュアな部分が楽しめます。チェリー、クランベリー、モモのニュアンス。		
<b>価格</b>	¥2,200	円 (税込・税別)	

<b>商品名</b>	マリオッコ		
<b>生産者名</b>	テヌテ フェッロチント		
<b>タイプ</b>	赤	Mフル 辛口	
<b>産地・州</b>		カラブリア	
<b>ぶどう品種</b>	マリオッコ100%		
<b>味わい</b>	一時期絶滅しかけた品種であるマリオッコ。このエリアの昼夜の寒暖差があればこそ、良い成熟を生みます。ブルー・ベリー、プラム、ほんのりとハーブの印象。		
<b>価格</b>	¥2,200	円 (税込・税別)	

<b>商品名</b>	カベルネソーヴィニヨン		
<b>生産者名</b>	テヌテ フェッロチント		
<b>タイプ</b>	赤	Mフル 辛口	
<b>産地・州</b>		カラブリア	
<b>ぶどう品種</b>	カベルネソーヴィニヨン100%		
<b>味わい</b>	昼夜寒暖差から、カベルネ独特の青っぽいニュアンスはなく、良い部分のみを抽出したような赤ワイン。ブラック・ベリー、カカオ、丁子など。		
<b>価格</b>	¥2,400	円 (税込・税別)	

<b>商品名</b>	アリアニコ		
<b>生産者名</b>	テヌテ フェッロチント		
<b>タイプ</b>	赤	Mフル 辛口	
<b>産地・州</b>		カラブリア	
<b>ぶどう品種</b>	アリアニコ100%		
<b>味わい</b>	南イタリアを代表する黒ブドウ品種アリアニコ。昼夜の寒暖差で非常にゆっくりと成熟し、収穫はなんと11月。柔らかい果実味で、カシス、ブラックベリー、黒オリーブ、スパイスなど。		
<b>価格</b>	¥2,300	円 (税込・税別)	

<b>商品名</b>	セツラ デッレ チャヴォーレ		
<b>生産者名</b>	テヌテ フェッロチント		
<b>タイプ</b>	赤	フル 辛口	
<b>産地・州</b>		カラブリア	
<b>ぶどう品種</b>	アリアニコ100%		
<b>味わい</b>	良いブドウが取れた分だけしか作らない限定の赤ワイン。アリアニコの良い部分だけを表現しています。ブルー・ベリー、カシス、ほんのりヴァニラ(木樽由来の香りもリッチ)。		
<b>価格</b>	¥3,500	円 (税込・税別)	

<b>商品名</b>	コッツォ デル ペレグリーノ		
<b>生産者名</b>	テヌテ フェッロチント		
<b>タイプ</b>	白	フル 辛口	
<b>産地・州</b>		カラブリア	
<b>ぶどう品種</b>	グレコピアンコ100%		
<b>味わい</b>	良いブドウが取れた分だけしか作らない限定の白ワイン。パイナップル、マンゴーのトロピカルさにヴァニラ(木樽由来)が相まってとてもリッチ。		
<b>価格</b>	¥3,500	円 (税込・税別)	



<b>商品名</b>	ポッリーノ ロッソ		
<b>生産者名</b>	テヌテ フェッロチント		
<b>タイプ</b>	赤	Mフル 辛口	
<b>産地・州</b>		カラブリア	
<b>ぶどう品種</b>	マリオッコ100%		
<b>味わい</b>	マリオッコを使った上級キュヴェ。木樽を6ヵ月だけかけることで、ボリューム感と柔らかさが増しています。プラム、ブラックチェリーにほんのりとヴァニラの香り。		
<b>価格</b>	¥3,200	円 (税込・税別)	

<b>商品名</b>	ドヴィ メトドクラシコ	
<b>生産者名</b>	テヌテ フェッロチント	
<b>タイプ</b>	白 Mフル 辛口	
<b>産地・州</b>	 カラブリア	
<b>ぶどう品種</b>	シャルドネ100%	
<b>味わい</b>	シャルドネのみを使用したブラン・ド・ブラン。ワインの名前に息子の愛称を付けたスパークリング。細やかな泡で、リンゴ、アプリコット、プリオッシュのニュアンス。	
<b>価格</b>	<b>¥4,000</b>	円 (税込・税別)

<b>商品名</b>	パッシート 1658	
<b>生産者名</b>	テヌテ フェッロチント	
<b>タイプ</b>	白 Mフル やや甘口	
<b>産地・州</b>	 カラブリア	
<b>ぶどう品種</b>	グレコビアンコ100%	
<b>味わい</b>	状態の最も良いブドウを収穫し、パッシート(陰干し)して作る甘ロワイン。アプリコットやプラムのジャムやハチミツの香り。	
<b>価格</b>	<b>¥4,200</b>	円 (税込・税別)

<b>商品名</b>	ポッリーノ ピアンコ	
<b>生産者名</b>	テヌテ フェッロチント	
<b>タイプ</b>	白 Mフル 辛口	
<b>産地・州</b>	 カラブリア	
<b>ぶどう品種</b>	モントニコ100%	
<b>味わい</b>	イタリアでもこのエリアでしか作れないモントニコ種。丁寧に収穫、プレスを行う事で果実の最もピュアな部分を表現。白桃、青りんごや白い花がとてもエレガント。	
<b>価格</b>	<b>¥3,200</b>	円 (税込・税別)

<b>商品名</b>	ドヴィ ロゼ メトドクラシコ	
<b>生産者名</b>	テヌテ フェッロチント	
<b>タイプ</b>	ロゼ ミディ 辛口	
<b>産地・州</b>	 カラブリア	
<b>ぶどう品種</b>	アリアニコ100%	
<b>味わい</b>	南イタリアにおけるスパークリングで、NO. 1にも輝いた実績のあるアリアニコでつくるスパークリング。クランベリーやサクランボ、こまやかな泡と骨格のある酸味でバランスがよい。	
<b>価格</b>	<b>¥4,000</b>	円 (税込・税別)

<b>商品名</b>	ポッリーノ ロザート	
<b>生産者名</b>	テヌテ フェッロチント	
<b>タイプ</b>	ロゼ Mフル 辛口	
<b>産地・州</b>	 カラブリア	
<b>ぶどう品種</b>	アリアニコ100%	
<b>味わい</b>	最上級のアリアニコをほとんど絞ることなく作ったエレガントの極みなロゼワイン。色合いは薄いですが、しっかりとチェリーやイチゴのような果実味を感じ、アフターに樽由来の奥行きが広がる。	
<b>価格</b>	<b>¥3,200</b>	円 (税込・税別)