

CA' RUGATE  
VITICOLTORI  
IN SOAVE E VALPOLICELLA

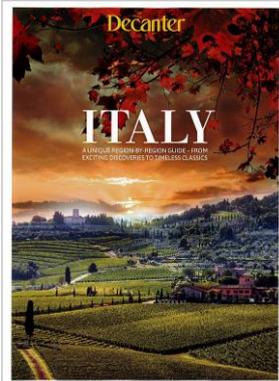
カ ルガーテ



オーナーのミケーレ テサリ

デカンターにて「知るべきソアーヴェの生産者のひとつ」として  
カ ルガーテが紹介されました

「デカンター」の2023年12月16日付の「Soave revolution: The producers and wines to know about」(ソアーヴェ革命: 知るべき生産者とワイン)と題した記事で、「Six top Soave producers to know」としてカ ルガーテが紹介されています。記事では、著者のトム ハイランドが選ぶ、「Hyland's eight top Soave picks from producers shaping the future」(ハイランドが選ぶ未来を切り開くトップ生産者のソアーヴェ8選の1本目に、ソアーヴェクラッシコ モンテアルト 2021 (品番 I-095) が紹介され、94点を獲得しています。この記事で紹介された中では94点が最高点で、カ ルガーテ、ジーニ、バツティステッレ、ピエロパンの4生産者のワインがそれぞれ94点を獲得しています。



**Six top Soave producers to know**  
CA RUGATE  
Montecchia di Crosato  
Innocenzo Ca' Rugate crafts several wines, ranging from the steel aged Montecchia to Spuma, a 60% Trebbiano di Soave, 40% Garganega blend matured in mid-size French oak barrels, complex.

**COFFEE Soave**  
A small family-run estate in the centre of the town of Soave, Coffile is a consistent producer of undistilled Soave Classico. Coffile also bottles one of the finest examples of Recioto di Soave, La Signora cofflate.

**GINI Monteforte d'Alpone**  
Brothers Sandro and Claudio Gini are among the strongest proponents of Soave Classico as a significant white wine. Every year they produce several of the local terroir, with striking acidity, notable texture and outstanding approachability giniwin.com

**LE BATTISTELLE Monteforte d'Alpone**  
High on the Monteforte d'Alpone hills, managed by Giacomo and Claudio del Rocca, this is one of the key artisan producers of Soave Classico. Its four estates offerings each give excellent harmony and typicity, with Recioto del Durio being among the most complex and remarkable wines of the appellation, lebatistelle.it

**PIEROPAN Soave**  
A family estate today managed by brothers Andrea and Carlo Pieropan, who have brilliantly carried on the work of their late father Leonardo. The Soave Classico is always among the finest example of the vintage, while the single vineyard wines La Rocca and Cavallina are pillars for the denomination, pieropan.it

**SUAVIA Fria**  
Sister Men, Valentina and Alessandra Tessari manage this highly respected estate located on volcanic hills just north of the town of Soave. Their Montec Carbonare Soave Classico bottling has smokiness and minerality that give the wine a remarkable distinctiveness, suavia.it

Hyland's eight top Soave picks from producers shaping the future

1. **Ca' Rugate, Monte Alpi, Soave Classico 2021 94**  
£21.95-£24.95 (2023) **Hyland's Wines, Veneto Wine, Veneto & Co.**  
A lovely wine that displays superb focus and harmony. Bright, intense aromas of melon, Anjou pear and almond followed by a wonderfully complex character thanks to the wood ageing. The oak notes are perfectly integrated with the rich mid-palate. It offers excellent varietal character and a persistent finish of yellow tea and camomile. **Drink 2023-2028** **Alc 13%**

2. **Gini, Contrada Salvemina Vecchie Vigne, Soave Classico 2020 94**  
£28 (2020) **Hyland's Wines, Veneto Wine, Veneto & Co.**  
Sourced from Garganega vines more than 100 years old in a small section of the La Rocca vineyard, this wine leads with aromas of jamon, lemon meringue, hazelnut and baked apples. Excellent concentration and lively acidity, some very subtle wood notes along with golden apple and white peach, then a hint of ginger on the long finish. Beautifully balanced harmony. **Drink 2023-2032** **Alc 13%**

3. **Le Battistelle, Roccolo del Durio, Soave Classico 2021 94**  
£25.95 **Le Battistelle**  
From vineyards dating back to the 19th century, this is one of the more remarkable examples of Soave Classico from this little-known producer. Aromas of honeydew melon, yellow peach, yellow citrus and a hint of thyme implicate a medium-full wine with excellent concentration and a rich mid-palate. Beautiful ripeness and a persistent, fruit-driven finish with distinct mineral notes. **Drink 2023-2028** **Alc 12.5%**

4. **Pieropan, La Rocca, Soave Classico 2021 94**  
£37.99 **Widely available via UK agent Liberty Wines**  
This score of five remarkable single-vineyard Soave Classicos from Pieropan, unlike the Cavallina offering, this is matured in oak. Aromas of honeysuckle, apricot, honey and orange blossom lead to a concentrated palate with beautiful ripeness and a lush mid-palate, backing by persistence and lively acidity. The wood notes are restrained and add a nice layer of character. **Organic. Drink 2023-2032** **Alc 13%**



5. **Tenuta Corte Giacobbe, Roncata Ronca-Monte Calvarina, Soave Superiore 2020 92**  
£21.50-£26.75 **Hyland's Wines, Veneto Wine, Veneto & Co.**  
Sourced from south-east facing vineyards between two extinct volcanoes, Calvarina and Crocetta, this wine shows aromas of apricot, yellow peach, camomile and a hint of vanilla. Medium full, it has precise acidity, excellent persistence and subtle wood notes. An appealing creaminess offers notes of hazelnut and delicate minerality. **Drink 2023-2029** **Alc 12%**

6. **Vicentini Agostino, Il Casale, Soave Superiore 2021 92**  
£21.75 (2023) **Hyland's Wines, Veneto Wine, Veneto & Co.**  
This has consistently been one of the best examples of Soave from outside the Classico district. Aromas of jamon, honeysuckle, yellow peach and a hint of saffron introduce a charming wine with good acidity and an elegant, fruit-driven finish displaying notes of peach and apricot. **Drink 2023-2029** **Alc 13%**

7. **Stefanini, Il Sele, Soave 2022 90**  
£14 **Only James Fin Wine**  
A delightful wine with wonderful typicity, poise and harmony - a reminder of how good Soave can be when it's made in an uncomplicated manner. Enticing aromas of Anjou pear, apricot, honeysuckle and almond. Very good acidity, interesting persistence, excellent texture and beautiful varietal focus. A wonderful introduction to Soave. **Drink 2023-2026** **Alc 12.5%**



Decanter | Drink 2023 91

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 4 月時点のものです。

## カ ルガーテの歴史

Ca'は"Casa=家"、Rugate は"ルガーテの丘"のことを指しており、ワイナリー名は「ルガーテの丘の家」という意味で、1986年に名付けられました。それまでのワイナリー名は、現在のオーナーであるミケーレの祖父、フルヴィオの名前を冠した「アジエンダ アグリコーラ テサリ フルヴィオ」でしたが、テサリという苗字はこの地域ではありふれた名前であるため、私たちの家という意味を含めて名付けました。テサリ家は500年以上続く歴史ある農家の家系で、1900年頃に自家製ワインの販売を始めました。1915年生まれのフルヴィオが1930年代には父からワイナリーを引き継ぎました。その後、第二次世界大戦での従軍から戻ったフルヴィオはモンテ フィオレンティーネの畑を6ha購入し、植樹しました。やがて、その葡萄からワインを造り始め、再スタートを切りました。「祖父は小柄ではありましたが、とても勇敢で偉大で、ワイン造りに情熱を注いだ人でした」とミケーレは語ります。そして1970年代になると、フルヴィオはカ ルガーテの前身となる、「アジエンダ アグリコーラ テサリ フルヴィオ」を設立し、自社で瓶詰を行うようになりました。1986年には、フルヴィオの息子アメデオが設備投資を行い、ワイナリー名を変更しました。また1999年には、新しい醸造所を完成させ、ワインの品質をさらに向上させました。そして2001年には、アメデオの息子で現オーナーのミケーレがワイナリーに参加しています。かつては、ソアーヴェといえば安い地酒でしかありませんでしたが、カ ルガーテは品質を追求し、それが一步一步受け入れられてきました。その努力が実り、イタリアワイン評価本「ガンベロ ロッソ」ではこれまでに26回トレビッキエーリ（最高賞）を獲得しています。そして、ヴェネト州の生産者のトレ ビッキエーリの獲得数の順位は、およそ400軒あるワイナリーの中で、アレグリーニ、ピエロパンに次ぐ第3位の位置づけとなっています。また、2014年4月号の「ガンベロ ロッソ」にて「ソアーヴェを書き換えるワイン」と題し「モンテ フィオレンティーネ」の垂直試飲の特集記事が記載されるなど、ソアーヴェにおいてトップ生産者のひとつにまで成長を遂げています。



(写真左) 祖父のフルヴィオ

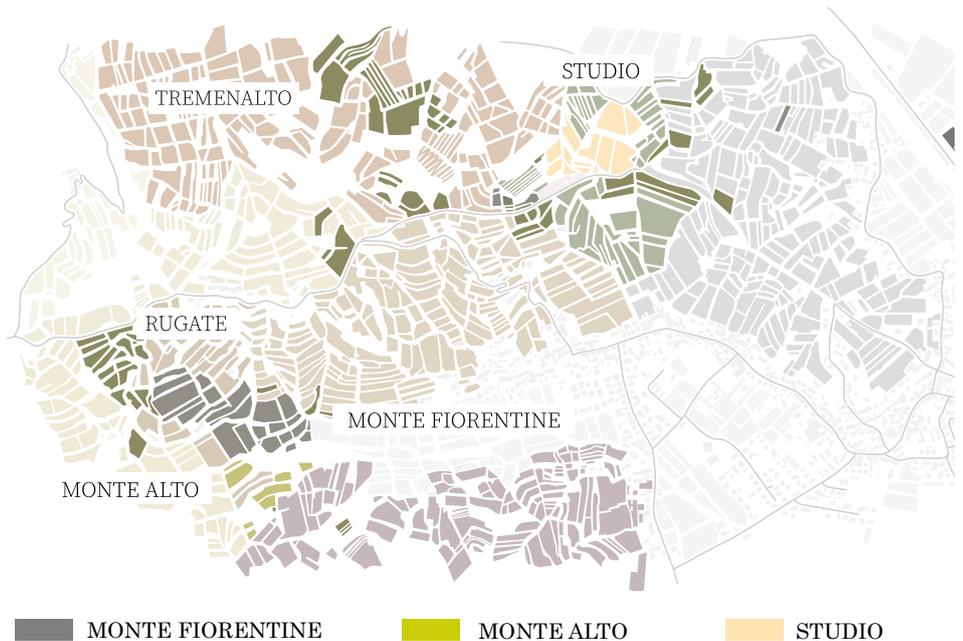
▶フルヴィオの物語を、生産者が作成した短編映画のような動画でもご覧いただけます。右のQRコードから該当ページへとお進みください。



## テサリ家が再スタートを切った必要な畑モンテ フィオレンティーネ



ソアーヴェでは、2019年に33のクリュ (Unita Geografica Aggiuntiva=UGA/追加地理的単位) が公式に認定されており、「ルガーテ」もその1つです。モンテ フィオレンティーネはルガーテ地区内の6haほどの小区画で、ソアーヴェ クラッシコ の中心地にあり、平均標高70~200mの丘陵地帯に位置しています。1945年以来テサリ家が所有している区画で、1986年からは、この歴史的な葡萄畑の名前でワインをリリースしています。カ ルガーテが生産するワインの中でも、最高品質のシングル ヴィンヤード ソアーヴェとなっています。また、同地区内には約2haほどの小区画モンテ アルトもあります。



## 赤ワインの生産者としても高い評価を得るまでに成長

ミケーレがワイナリーを引き継いだ2001年から15年以上にわたり、ソアーヴェだけでなくヴァルポリチェッラの重要な生産者となることも目指してきました。その結果、「ワインスペクテーター」、「ヴィノス」等で90点以上を獲得、さらに「ガンベロ ロッソ2017」で、2012VTのアマローネがトレ ビッキエーリを獲得しました。それまで17回も白ワインで最高評価を獲得してきたカ ルガーテですが、初めて赤ワインでも最高評価を得るまでに昇りつめました。「ガンベロ ロッソ」の最新2025年版でも、2021 Amarone della Valpolicella Classico Cimacaponiera Riservaがトレビッキエーリを獲得しています。カ ルガーテのヴァルポリチェッラは、畑の標高が高いことが特徴で、エレガンス、ストラクチャーがあり、フレッシュで重すぎず、あくまでもエレガントさを追求しています。

カ ルガーテの特徴としてソアーヴェだけではなく、レッシーニ デュレツロのような瓶内二次発酵のスプマンテや、アマローネなどの赤ワインでもトレ ビッキエーリを獲得していることが挙げられます。1つのワインだけではなく、様々なワインが評価されていることがカ ルガーテの魅力と言えます。昨年現地訪問した際、ミケーレは、「カ ルガーテは、1位、2位の生産者より後に設立されているので、獲得の数が3位になっているだけです」と自信を持って話してくれました。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年4月時点のものです。

# 「多くの生産者は自身のトップレンジで一番になろうとするが、 私たちはベーシックラインでも偉大なワインを造りたい」

オーナーのミケーレが語るこの言葉が示すように、スタンダードクラスから圧倒されるような素晴らしいクオリティとコストパフォーマンスの高さを感じられる1本です。

## ソアーヴェ クラッシコ サン ミケーレ 2023 Soave Classico San Michele

「多くの生産者は、自身のトップレンジで一番になろうとするが、私たちはベーシックラインでも偉大なワインを造りたい」とミケーレは話していました。緑色がかかった輝きのある濃い麦わら色。最初はレモンのような柑橘系の爽やかな香りがありますが、次第に熟したフルーツや蜜のような凝縮感ある香りへと変化していきます。口中では、爽やかで生き生きとした酸味を感じ、アフターには少しビターな味わいが残ります。味わいの凝縮度が高く、さわやかなソアーヴェの特徴が感じられつつも、しっかりと味わえるスタイルとなっています。9月末に収穫します。16~18度に温度管理したステンレスタンクで、8~12日発酵させます。



【白・辛口】 <Alc.12.0%> 国/地域等：イタリア/ヴェネト/D.O.C.

葡萄品種：ガルガネガ 100% 熟成：ステンレスタンク

品番：I-093/JAN：4935919050937/容量：750ml

**¥2,750**(本体価格¥2,500)

品番：I-305/JAN：4935919053051/容量：375ml

**¥1,650**(本体価格¥1,500)

## 1945年以來テサリ家が所有する畑 家族の歴史を紡ぐ、カ ルガーテのフラッグシップ

### ソアーヴェ クラッシコ モンテ フィオレンティーネ 2022 Soave Classico Monte Fiorentine

モンテ フィオレンティーネは、ミケーレ(現オーナー)の祖父フルヴィオが、1940年代にフランスから帰ってすぐ購入した畑で、テサリ家にとって特別なワインです。2018 ヴィンテージからトレッビアーノ ディ ソアーヴェをブレンドし、より複雑さと魅力が増すワインとなりました。リンゴやプラム、カリンの香りと喉の渇きをいやす酸味があり、フレーバーが長く続きます。火山性土壌のためミネラル感が豊富です。また、樹齢が高いため少ししか房を付けませんが、とても品質が高く長期熟成に適した葡萄を収穫することが出来ます。ルガーテの丘の北にある畑で、南西向きです。面積は約6ha。葡萄は10月中旬頃に3回に分けて収穫しています。16~18度に温度管理したステンレスタンクで、10~15日間発酵させます。ステンレスタンク100%で熟成させます。

★「ガンベロ ロッソ 2025」赤グラス

【白・辛口】 <Alc.12.5%> 国/地域等：イタリア/ヴェネト/D.O.C.

葡萄品種：ガルガネガ、トレッビアーノ ディ ソアーヴェ 熟成：ステンレスタンク

品番：I-094/JAN：4935919050944/容量：750ml

**¥4,180**(本体価格¥3,800)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年4月時点のものです。



# デカンター 2023.12.16 ITALY GUIDE

# 94 pts

ソアーヴェ革命：知るべき生産者とワインと題した記事にて紹介。記事の著者であるトム ハイランドが選ぶ「トップ ソアーヴェ 8 選」の中でトップ評価を得ました。



樽発酵・樽熟成で造られる力強いスタイルのソアーヴェ

## ソアーヴェ クラッシコ モンテ アルト 2021 Soave Classico Monte Alto

「10 年は熟成できるポテンシャルがある」とミケーレは話していました。クリーンでほのかに青草の香りがあり、生き生きとした深みのあるノーズがバリックで熟成させたことを感じさせます。アーモンドやフローラルを思わせる風味が、豊かで深い果実味により保たれています。モンテフォルテ ダルポーネ地区の自家畑からのワインで、樽発酵、樽熟成させています。土壌は火山性で、石灰岩と粘土に富んでいます。最良の葡萄を得るために、収穫期の最後に過熟状態になったところで、摘み取ります。酵母はガルガネガに最適な特別なものを用います。60%を 20hL の大樽で、40%をバリック（新樽でない）で発酵、6~8 ヶ月澱と共に熟成させます。マロラクティック発酵をしているので酸が穏やかで、ろ過せず瓶詰めすることで豊かさや力強さが増しています。すばらしいアロマと味わいが特徴です。

【白・辛口】 <Alc.13.0%> 国/地域等：イタリア/ヴェネト/D.O.C.  
葡萄品種：ガルガネガ 100%  
熟成：60%を 20hL の大樽で、40%をバリックで澱と共に 6~8 ヶ月  
品番：I-095/JAN：4935919050951/容量：750ml

### ① Ca' Rugate, Monte Alto, Soave Classico 2021 94

£21.95-£24.95 (2020) Hallgarten Wines, Strictly Wine, Valvona & Crolla  
A lovely wine that displays superb focus and harmony. Bright, intense aromas of melon, Anjou pear and almond followed by a wonderfully complex character thanks to the wood ageing. The oak notes are perfectly integrated with the rich mid-palate. It offers excellent varietal character and a persistent finish of yellow tea and camomile. Drink 2023-2030 Alcohol 13%

**¥4,620**(本体価格¥4,200)

## 2017VT に復活した カ ルガーテが造る “オレンジワイン”

## ソアーヴェ スペリオレ クラッシコ ブッチャート 2021 Soave Superiore Classico Bucciato

このワインは、2005VT を最後に、生産を止めていましたが、このワインに適した葡萄が収穫出来た 2017VT から生産を再開しました。柑橘系の果実のアロマと地中海の様々なハーブの混ざる複雑で調和のとれたアロマが広がります。口に含むとはっきりと分かるミネラルの要素、深みと同時にエレガンスが感じられます。心地よいフレーバーが漂う余韻は、いつまでも長く続きます。モンテフォルテ ダルポーネ地区の自家畑の葡萄から造られています。土壌は火山性の玄武岩と粘土です。収穫は 9 月末に行います。収穫した葡萄はそのままステンレスタンクに入れ 16~18 度で 24 時間から 30 時間、マセラシオンを行います。その後、果皮から離れたワインを 400L のセラミックの容器に移し、約 25 日間発酵させます。熟成も同じセラミックの容器でおよそ 8 ヶ月行います。

★「ルカ マローニ 2024」93 点

【白（オレンジワイン）・辛口】 <Alc. 13.5%> 国/地域等：イタリア/ヴェネト/D.O.C.G.  
葡萄品種：ガルガネガ 100%  
品番：I-977/JAN：4935919059770/容量：750ml



**¥5,720**(本体価格¥5,200)

## トレッビアーノ ディ ソアーヴェの可能性を追求した こだわりの1本



### ステュディオ ビアンコ ヴェネト 2020 Studio Bianco Veneto

120 本限り

ラベルのパレエダンサーとワイン名には、カ ルガーテの思いが込められています。ダンサーがエレガントで完璧な踊りを見せられるのは、長年にわたる毎日の鍛錬、踊りに対する情熱があるからです。常に新しい限界に向かって学び続けるダンサーの姿と、新たなワイン造りを探求する自分たちの姿を重ね合わせています。また、ステュディオは「研究」の意味で、現在は使用されることの少ない地葡萄のトレッビアーノ ディ ソアーヴェの可能性を研究し続けてきたことを表します。ソアーヴェ



クラッシコ エリアのモンテフォルテ ダルポーネの北に位置する、トレメナルト地区にある 4ha の畑からのワイン。畑は火山性土壌で、斜度 35%の斜面にはギョー仕立てでトレッビアーノ ディ ソアーヴェを、上部のテラスにはベルゴラ仕立てでガルガネガを植えています。トレッビアーノ ディ ソアーヴェが骨格と長期熟成の可能性を、ガルガネガがエレガントさを与えています。葡萄は別々に、50%はステンレスタンク、50%はフランソワ フレール社の 2~3 回使用樽 (680L) で発酵、ブレンドして9ヶ月熟成させます。ポプリやグリーンティのブーケの中に、かすかに白い果肉のフルーツ、火打ち石の香りが感じられます。口に含まれと深みと広がりがありますが、重たさは感じられません。フレッシュでアロマティックな香りは、リッチで驚くほど長い余韻へと続きます。 ★「ガンベロ ロッソ 2023」赤2グラス

【白・辛口】 <Alc.13.0%> 国/地域等：イタリア/ヴェネト/I.G.P.

葡萄品種：トレッビアーノ 60%、ガルガネガ 40%

熟成：50%樽で、50%をステンレスタンクで9ヶ月

品番：I-606/JAN：4935919056069/容量：750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)



## ワイナリーの礎を気づいたフルヴィオの名を冠した自信作 瓶内二次発酵で仕込む ガルガネガの魅力を引き出したスパマンテ

### フルヴィオ ベオ スパマンテ エクストラ ブリュット Fulvio Beo Spumante Extra Brut

カ ルガーテは、ガルガネガを使った瓶内二次発酵のスパマンテを造る数少ない生産者です。祖父の名前を付けています。華やかさや果実の豊かさが良く表現されるので、「フルーツ型ではなく、シャンパーニュのようにバルーン型の大き目のグラスで（飲んで欲しい）」とミケーレは話していました。地元の飲食店で、多く採用されています。モンテフォルテ ダルポーネのプロニョリゴにある自家畑の葡萄を使っています。火山性土壌で、ミネラルが豊富です。酸を維持するため、9月初めに収穫します。ステンレスタンクで発酵させ、翌年の春に、二次発酵のため酵母を添加して、瓶に詰めます。24ヶ月澱と共に熟成させます。全て手作業です。ほのかに緑がかったクリアな黄金色で、かなり濃い色合いです。香りは白桃や洋梨、甘く爽やかでフレッシュな香りが続きます。

【白・辛口】 <Alc.12.5%> 国/地域等：イタリア/ヴェネト

葡萄品種：ガルガネガ 100% 熟成：瓶詰め後、24ヶ月

品番：IA-139/JAN：4935919941396/容量：750ml

¥5,500(本体価格¥5,000)

## 赤ワインの生産者としての実力も知らしめた『渾身のアマローネ』

### アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ プンタ 470 2018

Amarone della Valpolicella Punta 470 ※無くなり次第 2019VT に切り替わります



2012VT が「ガンベロ ロッソ 2017」でトレ ビッキエリを獲得したことで、カ ルガーテが赤ワインの生産者としての実力も認められるきっかけとなったワインです。熟したブルーベリーやブラックベリー、チェリーの濃縮した、またオークのスパイシーな風味があります。味わいは、リッチでフルボディ、濃縮しています。素晴らしいバランスで、長く余韻が残ります。モンテッキア ディ クロザーラ近辺の丘の区画「プンタ トロッティ」で、南西向き斜面です。標高は 470m ととても高いため熟すのが遅く、完璧に熟さないのですがその分カ ルガーテが求めているエレガントなスタイルになります。土壌は、砂利と石灰岩です。9月の下旬に収穫した葡萄を 4~5 ヶ月陰干しします。その後、葡萄を破碎し、品種ごとにステンレスタンクに入れ、15~20 日間発酵させます。その後柔らかくプレスし、ブレンドして 500L のトノーと 25hL の大樽に入れ、25~30 ヶ月熟成させます。 ★「ガンベロ ロッソ 2023」赤 2 グラス



【赤・フルボディ】<Alc.15.0%> 国/地域等：イタリア/ヴェネト/D.O.C.G.

葡萄品種：コルヴィーナ 45%、コルヴィノーネ 40%、ロンディネッラ 15%

熟成：500L と 25hL の樽で 25~30 ヶ月

品番：I-397/JAN：4935919053976/容量：750ml

¥13,200(本体価格¥12,000)

### 一部の葡萄を陰干してから発酵させます ミケーレが「ベビー アマローネ」と話すヴァルポリチェッラ

### ヴァルポリチェッラ スペリオレ カンポ ラヴェイ 2021

Valpolicella Superiore Campo Lavei

単一畑で、標高は 400~410m、南西向きです。土壌は粘土石灰質で、ミネラルを豊富に含んでおり、太陽光が白い石に反射し、葡萄が成熟しやすくなります。10 月初めに収穫します。全体の 60%の葡萄は除梗し、すぐにタンクに入れて発酵させます。残りの 40%を約 3 ヶ月陰干しします。12 月末に、乾燥させた葡萄を発酵させ、先に発酵させたワインとブレンドして樽で 8~10 ヶ月熟成させます。ベリーやブラックベリー、チェリー、赤いカラントのブーケ、樽熟成によるスパイシーなアロマがあります。良質のタンニンと、素晴らしい柔らかさを感じられます。 ★「ジェームズ サックリング.com」91 点



【赤・フルボディ】<Alc.14.5%> 国/地域等：イタリア/ヴェネト/D.O.C.

葡萄品種：コルヴィーナ、コルヴィノーネ、ロンディネッラ 熟成：樽で 8~10 ヶ月

品番：IA-077/JAN：4935919940771/容量：750ml

¥5,940(本体価格¥5,400)



### このエリアの伝統製法「リパッソ」によるワイン

### ヴァルポリチェッラ リパッソ スペリオレ カンポ バスティーリア 2020

Valpolicella Ripasso Superiore Campo Bastiglia

「プレスした果皮」を使う伝統的なリパッソで造ります。濃縮された赤いチェリーのアロマに、スパイスや花の香りもします。フルボディで、柔らかなタンニンがあり、ベルベットのような舌触りです。モンテッキア ディ クロザーラ周辺の丘にある自家畑で、砂利と石灰岩土壌です。収穫は 9 月下旬に行います。ステンレスタンクで発酵させた後、アマローネのプレスした果皮を入れ、それに含まれる糖で 1 週間程再度発酵させます。トノーとステンレスタンク各 50%ずつで 5~6 ヶ月熟成させます。

【赤・フルボディ】<Alc.14.5%> 国/地域等：イタリア/ヴェネト/D.O.C.

葡萄品種：コルヴィーナ 45%、コルヴィノーネ 40%、ロンディネッラ 15%

熟成：50%を樽、50%をステンレスタンクで 5~6 ヶ月

品番：I-578/JAN：4935919055789/容量：750ml

¥4,400(本体価格¥4,000)

86 本  
限り



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 4 月時点のものです。