

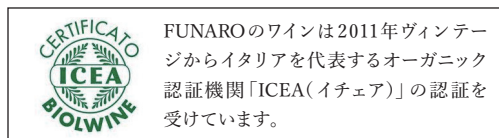


## トラーパーニ発、新進気鋭オーガニックワイナリー

西シチリア トラーパニの地で3世代にわたりブドウ栽培を行ってきたフナロ家の家業は、ジャコモ、ティツィアーナ、クレメンテの革新的な若き3人の兄妹に引き継がれ、新たな展開へ踏み出しました。3人は「家族が育てたブドウで、シチリアのテロワールを存分に活かした高品質なワインを造りたい」という確固たる思いのもと、2003年よりワイン造りをスタート。ブドウ本来の味を引き出すために彼らが選択したのはオーガニック農法でした。(2011年にオーガニック認証取得。) 環境保全のための取組みも積極的に行っており、有機農業の採用や、可能な限り亜硫酸塩を排除することはもちろん、ソーラーシステムや薬草による水浄化システムの装備、ワインボトル、ラベルの素材に至るまで、消費者と自然への配慮を怠りません。

サレーミとサンタ・ニンファに広がる約60haのブドウ畑は海拔150～450mの石灰質の地に広がります。シチリアの厳しい暑さに対処できるような灌漑システムが完備され、インツォーリアや、カタラット、グリッロ、ジビッポ、ネロ・ダーヴォラ、ペリコーネなどのシチリアの土着

品種の他、シャルドネやミュラー・トゥルガウなどの国際品種のブドウも多種栽培しています。手をかけて育てられてきたブドウは、全て手摘みによって収穫され、収穫後はすぐに畑同様に近代的な設備を導入した醸造所へと移送されます。しっかりと手が行き届いた環境のもとで、土地の個性を表現したワインを生産しています。3人の兄妹によるシチリアの自然、大地への敬意、ワイン造りへの情熱によって実現した新たなプロジェクトは10年を迎え、国内外からの期待がますます高まっている造り手です。



## 次世代シチリアワインの担い手

シチリア州 フナロ



### METODO CLASSICO

メトド・クラッシコ

黄金がかかった麦わら黄色。手摘みにより厳選して収穫された最高品質のブドウから造られるメトド・クラッシコによるスパマンテ。エレガントな泡、イーストの豊かな香り、心地良い酸味を感じるバランスのとれた仕上がり。前菜や魚料理、スープと共に。

タイプ	白/発泡/辛口
ぶどう品種	シャルドネ
原産地呼称	V.S.Q.
熟成	瓶内二次発酵

750ml × 6 4948657 406669  
750ml ¥4,800



### GATTO BIANCO

ガット・ビアンコ

黄緑がかかった麦わら黄色。黄色いフルーツや柑橘系フルーツのフレッシュな香り。豊かな風味と酸味のバランスがとれた爽やかな白ワイン。前菜、魚のフライと良く合う。

タイプ	白/辛口
ぶどう品種	ジビッポ、インツォーリア
原産地呼称	I.G.T.
熟成	ステンレスタンク+瓶内2か月

750ml × 6 4948657 406645  
750ml ¥2,400



### INZOLIA

インツォーリア

黄緑がかかった麦わら黄色。バナナや柑橘系の果実、みずみずしい花などのエレガントなアロマが広がる。繊細ながらもリッチな風味と酸味が調和した生き生きとした白ワイン。前菜全般や、グリルした魚と良くマッチ。

タイプ	白/辛口
ぶどう品種	インツォーリア
原産地呼称	I.G.T.
熟成	ステンレスタンク+瓶内2か月

750ml × 6 4948657 406683  
750ml ¥2,600



### VIVEUR

ヴィヴェール

数量限定品

黄緑がかかった麦わら黄色。フローラルのふくよかなアロマと上品な酸味、そしてすっきりとした優しい泡立ちが心地よいエレガントな微発泡ワイン。前菜や甲殻類、魚介類と相性が良い。

タイプ	白/微発泡/辛口
ぶどう品種	ミュラー・トゥルガウ
原産地呼称	I.G.T.
熟成	ステンレスタンク+瓶内2か月

750ml × 6 4948657 406621  
750ml ¥2,900



### MONDURA

モンドゥーラ

黄緑がかかった麦わら黄色。カタラットならではの、フローラルでフルーティーな香りが口中に広がる。アーモンドの後味を感じるなめらかでフレッシュな味わい。

タイプ	白/辛口
ぶどう品種	カタラット
原産地呼称	I.G.T.
熟成	ステンレスタンク+瓶内2か月

750ml × 6 4948657 406720  
750ml ¥2,900



### VERDELICIA

ヴェルデリチャ

黄金色がかかった濃い麦わら色。柑橘系果実やトロピカルフルーツのエレガントなアロマを感じる。風味豊かで、しっかりとしたストラクチャーを持った白ワイン。甲殻類や魚介を使ったメインディッシュと共に。

タイプ	白/辛口
ぶどう品種	シャルドネ
原産地呼称	I.G.T.
熟成	ステンレスタンク+瓶内2か月

750ml × 6 4948657 406676  
750ml ¥2,900



### PINZERI

ピンツェーリ

あ黄緑がかかった麦わら黄色。グリッロの特徴でもあるエレガントでフローラルな香りと、滑らかでリッチな味わい。甲殻類や野菜料理、メインディッシュ、特にアクアパッツァとの相性抜群。

タイプ	白/辛口
ぶどう品種	グリッロ
原産地呼称	D.O.C.
熟成	ステンレスタンク+瓶内2か月

750ml × 6 4948657 406614  
750ml ¥2,900



### COLLEZIONE DI FAMIGLIA GRILLO RISERVA

コッレツィオーネ・ディ・ファミーリア・グリッロ・リゼルヴァ

濃い麦わら黄色。ライム、グレープフルーツ、イエローメロン、黄桃のアロマにバニラやジンジャーのニュアンス。口当たりは柔らかく、コクのある果実味が特徴的。しっかりとしたボディがあり、余韻はクリスピー。

タイプ	白/辛口
ぶどう品種	グリッロ
原産地呼称	D.O.C.
熟成	フランス産大樽 12か月

750ml × 6 4948657 406799  
750ml ¥4,000

※価格は全て希望小売価格(税抜)となっております。



## GATTO NERO

ガット・ネロ

紫色を帯びた濃いルビー色。赤いベリーやリコリスが入り混じったふくよかな香り。酸味とタンニンバランスが非常に良い、果実味溢れるワイン。前菜、赤身肉、白身肉、ミディアム〜熟成タイプのチーズと相性が良い。

タイプ	赤/ミディアムボディ
ぶどう品種	シラー、メルロー、ネロ・ダーヴォラ、カベルネ・ソーヴィニヨン
原産地呼称	I.G.T.
熟成	ステンレスタンク+瓶内2か月

750ml × 6 4948657 406638  
750ml ¥2,400



## NERO D'AVOLA

ネロ・ダーヴォラ

紫がかった濃いルビー色。ネロ・ダーヴォラらしい、チェリーやブラック・ベリーなどの赤いベリー系果実のアロマが広がる。リッチでバランスのとれた洗練された味わい。赤身と白身の肉、軽く熟成させたチーズとともに。

タイプ	赤/ミディアムボディ
ぶどう品種	ネロ・ダーヴォラ
原産地呼称	D.O.C.
熟成	ステンレスタンク+瓶内2か月

750ml × 6 4948657 406690  
750ml ¥2,600



## OMNIS

オムニス

紫色を帯びた濃いルビー色。黒胡椒やリコリス、なめし皮が混ざった複雑で芳醇な香りがバニラ香へと繋がる。エレガントなタンニンと、滑らかな口当たり。赤身肉、狩猟肉、ハードチーズ、新鮮なマグロ料理との相性抜群。

タイプ	赤/ミディアムボディ
ぶどう品種	ネロ・ダーヴォラ
原産地呼称	D.O.C.
熟成	フランス産とアメリカ産オーク大樽とバリック半々で12か月+瓶内

750ml × 6 4948657 406607  
750ml ¥4,200



## PASSITO

パッシート

ゴールドがかった麦わら黄色。はちみつや熟した黄色い果実の香り。甘くフレッシュな味わいと上品な酸味のバランスがとても良く、滑らかな口当たりのエレガントなデザートワイン。パネットーネなどのケーキや、フルーツのパイ、ヤギのチーズ、燻製したマグロなどと。

タイプ	白/デザートワイン/極甘口
ぶどう品種	ジビッポ
原産地呼称	I.G.T.
熟成	ステンレスタンク+瓶内

500ml × 6 4948657 406652  
500ml ¥4,500



オーナー フナロファミリー

