

individual/

titolo  
catalog  
2017

## contents

1. titoloとは
2. ティチャーノワインについて
3. ワインリスト
4. お買い求め方法・送料について
5. お問い合わせ

## 1. titoloとは

南スイスのティチーノ州 (Ticino)、隣接する北イタリアのロンバルディア地方 (Lombardia)、そして私たちが最初に日本で拠点を構えた東京 (Tokyo) の三都市の頭文字を結んで名付けられた“titolo” (ティトロ)。

南スイス、ティチーノ州での暮らしから教わった「身の丈にあった本当に豊かな生活」を日本のみなさんにお裾分け出来たらよいな、そして日本ではまだあまり知られていない南スイスやティチーノ地方のことを知って頂けるようなきっかけ作りができればいいな、という想いから titolo は生まれました。

南スイスのティチーノ州はイタリア国境に隣接する、美しい山々と湖に囲まれた地中海性気候に属する温暖な地域。公用語はイタリア語で食生活もイタリアン。

ヨーロッパ中からヴァカンスに訪れる人々が多いスイス有数のリゾート地で、北スイスや中央アルプスとはまた違ったスイスの魅力を発見できる場所なんです。

そんなティチーノの魅力を、まずは食卓を彩るワインと共にお届けしたいと思います。

ワインはその土地に根ざし、文化の礎となる特別なもの。

私たちが暮らしていたご縁で現地生産者から直接仕入れることができた日本初入荷、数量限定のワインは、もちろん titolo でしか購入できない逸品たちです。

また、“titolo” はイタリア語で「タイトル」を意味する言葉でもあります。

お客様の日々の暮らしを南スイスの風でちょっとだけ彩り、ゆくゆくはスイスと日本の文化や教育の架け橋となれるような、そんな新しい物語を紡ぐお手伝いをさせて頂ければ幸いです。



## 2. ティチーノワインについて

ティチーノワインは日本ではまずお目にかかれない幻のワイン。スイス最大のワイン産出地(約76%)である西部のフランス語圏の白ワインなどは日本でも比較的容易に手に入るようになりましたが、対してスイス国内で最小のワイン産出地(約6%)であるスイス南部、イタリア語圏のティチーノ州で造られるティチーノワインは地元でそのほとんどを消費してしまうため、残念ながら他の地域へ輸出されることはほとんどありません。その土地その土地で特色あるワイン造りが行われており、同じティチーノ州に住んでいてさえ、住民票のない隣の村のワインは購入することができない!なんてこともよくある話なんです。

そのような理由から、ティチーノワインはそもそも輸出を念頭に生産されていないため、輸出に耐えられるように不必要な防腐剤を使う必要がありません。オーガニックの先駆け、また食の安全基準が世界的に最も厳しいと言われている農業大国スイス。南スイス、ティチーノ州でもワイン造りに欠かせないブドウの生産量の上限を設けたり、農業にも細かな規定を定めたり、と高品質を保つために様々な配慮が施されています。

また、南スイス、ティチーノ州には家族経営の小さなワイナリーが多いのも特徴。土作りから完全無農薬、というこだわりの生産者や、輸出先に合わせて防腐剤の量を必要最低限に微調整する、と言った細やかな心配りをする生産者など、そのこだわりのワイン達は日本で流通している一般的なビオワインよりも規定の農薬、防腐剤の量が少ない程。栽培から収穫、ワイン造りまですべて丁寧な手作業、少量生産に専念するからこそ可能なこだわりが至る所で感じられます。

他の特徴としては、スイスワインの他の生産地域と大きく異なり、南スイス、ティチーノ州は日照時間が長く平均気温も高い、温暖な地中海性気候に属する唯一の地域。その恵まれた地理的条件にふさわしいメルロー種の栽培が約85パーセントで、大切に育てられたメルローの実フランスボルドーに影響を受けつつ、イタリア的な太陽の明るさとスイスアルプスの氷河を想起させる瑞々しさが融合した独自の特色を持つ上質なティチーノワインへと変化を遂げます。近年では特に数々の国際コンクールで世界最高峰の賞を獲得しており、世界最優秀ソムリエ国際大会開始以来44年となる2013年に数少ない14人目の歴代チャンピオンに輝いたティチーノ州で活躍するソムリエと共に、ティチーノワインは益々注目を集めています。





#### 特徴

キラキラと光輝くルビー色。優美でフルーティー。さくらんぼや低木の繁みの小さな果実を思い起こさせるような色合いです。フレッシュで軽やかな味わいの中にも繊細さとピロードのような柔らかなふくよかさが感じられ、アーモンドの後味が口いっぱいに広がります。香り豊かで酸度が低いためタンニンの柔らかなバランスも保たれています。気軽にすぐ楽しめる1本です。

#### おすすめ

チーズやナッツと合わせて食前酒としても、またピザやパスタなどの軽い食事と合わせるのもおすすめ。パテやラガー、ラザニアなどの肉料理とも相性が良い1本です。

#### ワイン造り/醸造

8日間スチールの中でアルコール発酵させたのち、8か月スチール樽で寝かせる。

|         |   |
|---------|---|
| ワイナリー   | コルmano                                      |
| 商品名     | アランブリーノ ロッソ                                 |
| ワインの種類  | 赤ワイン  |
| ブドウ品種   | メルロー  |
| 格付け     | DOC /<br>TICINO DOC Merlot Riserva          |
| 生産年     | 2014年                                       |
| 生産地     | 標高300mのヴァカーロのブドウ畑、<br>フォンタネッラ。              |
| 地質      | 沖積層の砂質土                                     |
| ぶどうの樹齢  | 15年   |
| 栽培方式    | グイヨー方式                                      |
| 収穫      | 9月中旬  |
| 収量      | 70hl/ha                                     |
| アルコール度数 | 12.5%                                       |
| 酸度      | 5.4g/l                                      |
| サイズ     | 750ml                                       |
| 保存方法    | ワインセラー、またはそれに近い<br>温度差の少ない涼しい場所に格納<br>すること。 |
| サーブの適温  | 16-18°C                                     |
| 価格      | ¥5,700 (税別)                                 |

CORMANO/

ALAMBRINO ROSSO



#### 特徴

ルビーがキラキラと反射しているような深い真紅色でたっぷりとしたふくよかな香り。フルーティーな若々しさとミネラルを含む繊細さを同時に感じられます。タンニンを含む爽やかでバランスの良い味わいで、辛口ながらも飲み進めるごとに黒ブドウの甘みと柔らかさが感じられる1本です。芳醇な果汁の後味が爽やかに口いっぱいに広がります。

#### おすすめ

ソーセージとリゾットや鶏のローストのような肉料理などと非常に相性が良いワイン。生ハムやチーズ、フリットなどの前菜、軽めのソースのパスタともよく合います。テーブルワインとして最高ですが、食前酒としても塩気のあるヤギのチーズや濃厚な味わいのチーズなどと合わせて楽しめます。

#### ワイン作り/醸造

14日間はマセラシオンし、それから12か月ステンレスで熟成させる。

|         |  |
|---------|--|
| ワイナリー   | コルマノ   |
| 商品名     | ベアトリーチェ  |
| ワインの種類  | 赤ワイン   |
| ブドウ品種   | メルロー   |
| 格付け     | DOC /<br>TICINO DOC Merlot Riserva                                     |
| 生産年     | 2014年  |
| 生産地     | 標高300mのモルピオ・インフェリ<br>オーレとヴァカーロのブドウ畑。                                   |
| 地質      | 土地は砂利、砂で石灰質  |
| ぶどうの樹齢  | 15-30年   |
| 栽培方式    | グイヨー方式   |
| 収穫      | 9月中旬   |
| 収量      | 60hl/ha  |
| アルコール度数 | 12.5%  |
| 酸度      | 4.7g/l   |
| サイズ     | 750ml  |
| 保存方法    | ワインセラー、またはそれに近い<br>温度差の少ない涼しい場所に格納<br>すること。2017年までは寝かせて<br>おくのもおすすめです。 |
| サーブの適温  | 16-18℃   |
| 価格      | ¥6,200 (税別)  |

CORMANO/  
**BEATRICE**





#### 特徴

ルビーのような赤に紫が反射したような色味。スペインリオハ地方のオークの新樽で12か月間熟成させているため、はっきりとした個性を備えた味わいを楽しめるエレガントで上質な1本です。少量の微かなバニラの香りと、スペイン樽から香る微かなスパイスの繊細で芳わしい香り、そして軽く煮た果実のような甘みも感じられるフルーティーなワインです。バランスがよくリッチな味わいで程よいタンニンと心地よい爽やかな後味が続きます。

#### おすすめ

焼いた赤身の肉、牛肉の煮込み、ジビエやトリュフ料理、またリッチなソースのパスタなどと好相性。ワイン好きには食前酒としてもおすすめです。軽い酸味のあるチーズや、堅焼きパンに塩気の強いチーズなどと合わせても楽しめます。

#### ワイン作り/醸造

鋼鉄の樽の中で20日間発酵とマセラシオンし、その後スペインオークの新樽に漬け込んで味を洗練させます。

|         |  |
|---------|--|
| ワイナリー   | コルマノ   |
| 商品名     | カララ  |
| ワインの種類  | 赤ワイン   |
| ブドウ品種   | メルロー   |
| 格付け     | DOC /<br>TICINO DOC Merlot Riserva   |
| 生産年     | 2012年  |
| 生産地     | 標高300mのモルビオ・インフェリオーレの選りすぐりのブドウ畑。   |
| 地質      | 土地は砂利、砂で石灰質  |
| ぶどうの樹齢  | 25-40年   |
| 栽培方式    | グイヨー方式   |
| 収穫      | 9月下旬   |
| 収量      | 45hl/ha  |
| アルコール度数 | 13%  |
| 酸度      | 4.8g/l   |
| サイズ     | 750ml  |
| 保存方法    | ワインセラー、またはそれに近い温度差の少ない涼しい場所に格納すること。2018年までは寝かせておくのもおすすめです。   |
| サーブの適温  | 16-18℃   |
| 入荷数     | 限定18本  |
| アワード    | Basler Weinmesse 2015<br>銀賞受賞<br>*欧州最大規模のワインの国際見本市<br>Decanter World Wine Awards 2017<br>銀賞受賞<br>*世界最大級のワインコンクール |
| 価格      | ¥11,000 (税別)   |

CORMANO/  
CARRARA



#### 特徴

17か月間フレンチオークの新樽で熟成させることによりタンニンと甘みの程よいバランスがとれた柔らかなワインです。このメルローは濃縮された強烈なルビー色で、しっかりとした質感と暖かな香り、とりわけほのかなブラックベリージャムや、低木の繁みのようなワイルドな香りも現れます。複雑なタンニンが素晴らしい成長をもたらす甘く丸みを帯びる味わいと香り、そして色の優美なバランス。そのしっかりとした造りにより、長く持続する味わいを楽しめます。

#### おすすめ

焼いた赤身の肉、ビーフシチュー、クリーミーナリゾットなど。味わい深いカマンベールチーズや焼いたうずらの卵などとの組み合わせもおすすです。

#### ワイン造り/醸造

30日間スチールの中で発酵とマセラシオンをした後、フレンチオークの新樽に17か月間漬け込んで熟成させています。

|         |  |
|---------|--|
| ワイナリー   | コルマノ   |
| 商品名     | コルマノ   |
| ワインの種類  | 赤ワイン   |
| ブドウ品種   | メルロー   |
| 格付け     | DOC /<br>TICINO DOC Merlot Riserva                         |
| 生産年     | 2013年  |
| 生産地     | 標高300mのモルビオ・インフェリオーレの選りすぐりのブドウ畑。                           |
| 地質      | 土地は砂利、砂で石灰質  |
| ぶどうの樹齢  | 25-40年   |
| 栽培方式    | グイヨー方式   |
| 収穫      | 9月下旬   |
| 収量      | 44 hl/ha   |
| アルコール度数 | 13%  |
| 酸度      | 4.95g/l  |
| サイズ     | 750ml  |
| 保存方法    | ワインセラー、またはそれに近い温度差の少ない涼しい場所に格納すること。2020年までは寝かせておくのもおすすめです。 |
| サーブの適温  | 16-18°C  |
| 入荷数     | 限定12本  |
| アワード    | Basler Weinmesse 2015<br>金賞受賞<br>*欧州最大規模のワインの国際見本市         |
| 価格      | ¥13,200 (税別)   |

CORMANO/  
CORMANO





#### 特徴

厳しい冬の剪定と過大なブドウの間引きを行い、少量生産向けに入念に育てられた樹齢40年以上のブドウのみを使った高品質で濃密なワイン。色は深いルビー色。木の実の濃厚でフルーティーな香りと、微かに香る繊細なスパイス、そしてユーカリの芳しい香りがエレガントなフレンチオークの新しい木樽の中で熟成され、非常に複雑な香りを醸し出します。味はリッチでバランスが良く、程よいタンニンと心地よく瑞々しい後味が持続します。

#### おすすめ

このワインは、素晴らしく強くそして長く続く芳しい香りにより、赤身の肉、香りが強くせのあるヤギのチーズや独特の香りと旨味が濃縮された個性的なチーズなども驚くほどすばらしい調和をもたらしてくれます。良質で濃厚なカカオを使用したチョコレートや高級葉巻などの嗜好品と合わせるのもおすすめです。

#### ワイン作り/醸造

1日のうちの涼しい時間帯にブドウを収穫し、発酵させる前に絞汁をセラーで濃縮させます。温度管理された発酵過程の後、最低4週間マセラシオンすることで、すべての要素がワインに溶け込み、味を豊かなものにします。24か月間フランスアリエのオークの新樽に寝かせ、完全にマロラクティック発酵されます。さらに、12か月間瓶の中で寝かせ熟成させます。

|         |  |
|---------|--|
| ワイナリー   | コルマノ   |
| 商品名     | カロンテ   |
| ワインの種類  | 赤ワイン   |
| ブドウ品種   | メルロー   |
| 生産年     | 2011年  |
| 格付け     | DOC /<br>TICINO DOC Merlot Riserva                         |
| 生産地     | 標高300mのモルビオ・インフェリオーレの選りすぐりのブドウ畑。                           |
| 地質      | 土地は砂利、砂で石灰質  |
| ぶどうの樹齢  | 40-50年   |
| 栽培方式    | グイヨー方式   |
| 収穫      | 10月初旬  |
| 収量      | 35hl/ha  |
| アルコール度数 | 13%  |
| 酸度      | 5.10g/l  |
| サイズ     | 750ml  |
| 保存方法    | ワインセラー、またはそれに近い温度差の少ない涼しい場所に格納すること。2019年までは寝かせておくのもおすすめです。 |
| サーブの適温  | 16-18°C  |
| 入荷数     | 限定6本   |
| 価格      | ¥18,000 (税別)   |

CORMANO/  
CARONTE



#### 特徴

メンドリージオ地方の厳選されたブドウから作られた、ティチーノ州の正統派メルロー。1967年より造られており、歴史と品質を保証するVITIマークが付いています。色は赤、鮮やかなルビー色で香りはフルーティー。赤いベリーやフサスグリ、木苺の香りが漂います。味と香りのバランスのとれたミディアムボディ。フレッシュで、微かにタンニンを感じる味です。瑞々しく、フルーティーな後味が口いっぱいに長く持続します。

#### おすすめ

パテや生ハム、チーズなどの前菜から、トマトソースのピザやパスタ、ラグーやローストビーフなど重めの肉料理とも相性が良く、合わせやすい。また食前酒としてドライフルーツやナッツ、ボリュウムのある重めのサラダとも好相性です。

#### ワイン作り/醸造

酸化しない小さな銅の樽で1年間寝かせる伝統的製法。醸造はブッセ（皮）の上で1週間マセラシオン。

|         |  |
|---------|--|
| ワイナリー   | ヴァルサンジャコモ  |
| 商品名     | アリエーテ  |
| ワインの種類  | 赤ワイン   |
| ブドウ品種   | メルロー   |
| 格付け     | DOC /<br>TICINO DOC Merlot Riserva                                     |
| 生産年     | 2013年  |
| 生産地     | メンドリージオ地方丘陵部   |
| 地質      | 石灰岩と粘土質の混合地  |
| ぶどうの樹齢  | 20年  |
| 栽培方式    | グイヨー方式   |
| 収穫      | 9月上旬   |
| 収量      | 最大1kg/m <sup>2</sup>   |
| アルコール度数 | 12.5%  |
| サイズ     | 750ml  |
| 保存方法    | ワインセラー、またはそれに近い<br>温度差の少ない涼しい場所に格納<br>すること。2020年までは寝かせて<br>おくのもおすすめです。 |
| サーブの適温  | 16-18°C  |
| アワード    | Mondial du Merlot 2016<br>銀賞受賞<br>*メルローの国際ワインコンクール                     |
| 価格      | ¥6,000 (税別)  |

VALSANGIACOMO/  
L'ARIETE



#### 特徴

力強い香り、芳醇さ、優美さを持ち合わせ、同時に繊細さを感じさせる高い品質で知られるワイン。標高1300m地点にあるフォルテ・アイロロに設置されたバリックで熟成されています。色は赤、濃いルビー色、香りは濃厚で繊細、木苺とプラムのフルーティーな香りと甘い匂いが特徴です。心地よい瑞々しさ、非常に柔らかいタンニンが感じられる味わいで、上品なバランスを醸し出しています。瑞々しい後味を長く楽しめる1本です。

#### おすすめ

仔牛の肉や鶏のロースト料理などと合わせて頂くのはもちろん、トマト味のしっかりしたパスタやハードチーズなどと合わせるのもおすすめです。

#### ワイン作り/醸造

2週間大樽でリモンタージュしながらマセラシオンさせた後、標高1300mのサンゴッタルド峠にてフレンチオーク樽で寝かせる。

|         |  |
|---------|--|
| ワイナリー   | ヴァルサンジャコモ  |
| 商品名     | グランセグレート   |
| ワインの種類  | 赤ワイン   |
| ブドウ品種   | メルロー   |
| 格付け     | DOC /<br>TICINO DOC Merlot Riserva                         |
| 生産年     | 2012年  |
| 生産地     | ベドリナット、ゴッタルド峠、フォルテ・アイロロ                                    |
| 地質      | 混合砂、粗いみかげ石   |
| ぶどうの樹齢  | 30年  |
| 栽培方式    | グイヨー方式   |
| 収穫      | 9月中旬   |
| 収量      | 0.6kg/m <sup>2</sup>                                       |
| アルコール度数 | 13%  |
| サイズ     | 750ml  |
| 保存方法    | ワインセラー、またはそれに近い温度差の少ない涼しい場所に格納すること。2022年までは寝かせておくのもおすすめです。 |
| サーブの適温  | 18°C   |
| 入荷数     | 限定12本  |
| アワード    | Decanter World Wine Awards 2015<br>銅賞受賞<br>*世界最大級のワインコンクール |
| 価格      | ¥15,100 (税別)   |

VALSANGIACOMO/  
GRANSEGRETO



#### 特徴

1995年以来、特別な年にものみ限定生産されるワイン。ルーブロから最高の樽を選び抜き、さらに熟成させた芳醇さと力強さを備えています。色は赤、濃く深いルビー色。香りは豊潤で複雑。熟したブラックベリー、その後にカシスの甘い香りを感じます。ボディは非常に蜜が濃くどっしりとしています。味はリッチで濃厚でありながら香りとのバランスが非常に良く、長く後味の余韻を楽しめます。

#### おすすめ

特別な日の贅沢なディナーに合わせて。またデザートワインとして。

#### ワイン造り/醸造

スチール製の樽で3週間マセラシオン後、厳選されたフレンチオーク樽で2年間長期熟成。

|         |  |
|---------|--|
| ワイナリー   | ヴァルサンジャコモ  |
| 商品名     | ルーブロディルーブロ   |
| ワインの種類  | 赤ワイン   |
| ブドウ品種   | メルロー   |
| 格付け     | DOC /<br>TICINO DOC Merlot Riserva                         |
| 生産年     | 2011年  |
| 生産地     | メンドリージオ地方、主にカステル・サン・ピエトロ                                   |
| 地質      | 石灰岩  |
| ぶどうの樹齢  | 40-50年   |
| 栽培方式    | グイヨー方式   |
| 収穫      | 9月中旬   |
| 収量      | 0.5kg 未満 /m <sup>2</sup>                                   |
| アルコール度数 | 13.5%  |
| サイズ     | 750ml  |
| 保存方法    | ワインセラー、またはそれに近い温度差の少ない涼しい場所に格納すること。2021年までは寝かせておくのもおすすめです。 |
| サーブの適温  | 18°C   |
| 入荷数     | 限定12本  |
| 価格      | ¥26,100 (税別)   |

# VALSANGIACOMO/ RUBRO DI RUBRO



#### 特徴

光にかざすと淡い緑色にも見えるような鮮やかな麦わら色の淡黄色。花の香りと新鮮な果実の若々しい香り。後味は爽やかで、心地よい酸味を味わえます。ナッツやチーズ、生ハムにクラッカーなどとも楽しめる気軽な1本。クリーム系の Pasta や魚料理はもちろん、食前酒としても楽しめます。

#### おすすめ

白身魚や魚介類、鶏肉料理などとの相性もよく、ドライフルーツやナッツと合わせて食前酒としても楽しめます。

#### ワイン造り/醸造

14日間はマセラシオンし、その後12か月ステンレスで熟成させる。

|         |                                     |
|---------|-------------------------------------|
| ワイナリー   | コルマノ                                |
| 商品名     | アランプリーノ ビアッコ                        |
| ワインの種類  | 白ワイン                                |
| ブドウ品種   | メルロー、ソーヴィニヨン・ブラン                    |
| 格付け     | Ticino DOC                          |
| 生産年     | 2013年                               |
| 生産地     | モルビオ・インフェリオーレの標高300mにあるフォンタネッラのブドウ畑 |
| 地質      | 砂質土、砂利、一部石灰質                        |
| ぶどうの樹齢  | 10-15年                              |
| 栽培方式    | グイヨー方式                              |
| 収穫      | 9月中旬                                |
| 収量      | 72 hl/ha                            |
| アルコール度数 | 12.5%                               |
| 酸度      | 5.4g/l                              |
| サイズ     | 750ml                               |
| 保存方法    | ワインセラー、またはそれに近い温度差の少ない涼しい場所に格納すること。 |
| サーブの適温  | 8-10°C                              |
| 価格      | ¥5,700 (税別)                         |

CORMANO/

ALAMBRINO BIANCO





#### 特徴

光に反射するとほんのり琥珀色にもきらめく、まばゆい黄金色。熟したトロピカルフルーツ、草や花の香りに品の良い柑橘類の香りも感じられる、特徴的ではっきりとした複雑な香り。フルーティーで瑞々しく、後味は辛口。重みのあるフルボディーで、ほどよく苦みがあり、爽やかな酸味が口いっぱいに広がります。

#### おすすめ

ソーセージやサラミなどの前菜、魚介のグリルやフリット、白身の肉、チーズやアジア料理など。

#### ワイン造り/醸造

温度管理された環境でアルコール発酵させたのち、約5か月、樽の中で熟成させる。

|         |  |
|---------|--|
| ワイナリー   | コルマノ   |
| 商品名     | セミラミス  |
| ワインの種類  | 白ワイン   |
| ブドウ品種   | メルロー   |
| 格付け     | SWISS ITALIA IGT   |
| 生産年     | 2013年  |
| 生産地     | モルビオ・インフェリオレの標高<br>300-360mのブドウ畑                                       |
| 地質      | 粘土質で深い   |
| ぶどうの樹齢  | 10-15年   |
| 栽培方式    | グイヨー方式   |
| 収穫      | 9月中旬   |
| 収量      | 42hl/ha  |
| アルコール度数 | 12.5%  |
| 酸度      | 5.3g/l   |
| サイズ     | 750ml  |
| 保存方法    | ワインセラー、またはそれに近い<br>温度差の少ない涼しい場所に格納<br>すること。2018年までは寝かせて<br>おくのもおすすめです。 |
| サーブの適温  | 8-10°C   |
| 価格      | ¥7,700 (税別)  |

CORMANO/  
SEMIRAMIS



#### 特徴

厳選されたメルロー種を白ワイン用に压榨し、ステンレスタンクで温度管理しながら発酵させて作られたフレッシュで辛口の風味を持つ香り高いワイン。黄金色に輝く麦わら色で花々の芳しい香りとフルーティーさが特徴です。アルプスの雪溶け水を想起させるような瑞々しさ。トロピカルフルーツの香りも微かに感じられます。ミディアムボディでバランスよく、豊かな味わいが口いっぱいに広がります。すっきりとしていて香り豊か。爽やかな後味を長く楽しめます。

#### おすすめ

食前酒として生ハムやフルーツ、ナッツや堅焼きパンと合わせるのもおすすめ。また魚料理やフレッシュチーズとも好相性。

#### ワイン作り/醸造

スチール樽で、低温で発酵させる。

|         |  |
|---------|--|
| ワイナリー   | ヴァルサンジャコモ                                  |
| 商品名     | マティローロ                                     |
| ワインの種類  | 白ワイン                                       |
| ブドウ品種   | メルロー                                       |
| 格付け     | Ticino DOC                                 |
| 生産年     | 2013年                                      |
| 生産地     | メンドリージオ                                    |
| 地質      | 石が多い花崗岩質                                   |
| ぶどうの樹齢  | 10年  |
| 栽培方式    | グイヨー方式                                     |
| 収穫      | 8月下旬                                       |
| 収量      | 最大1kg/m <sup>2</sup>                       |
| アルコール度数 | 12.5%                                      |
| サイズ     | 750ml                                      |
| 保存方法    | ワインセラー、またはそれに近い温度差の少ない涼しい場所に格納すること。        |
| サーブの適温  | 8°C  |
| アワード    | MILANO EXPO 2015<br>セレクションワイン<br>*ミラノ国際博覧会 |
| 価格      | ¥6,400 (税別)                                |

VALSANGIACOMO/

IL MATTIROLO



#### 特徴

白ワイン用に压榨されたメルロー種から、シャンパーニュ方式（瓶内二次発酵）で作られたスパマンテ。鮮やかな麦わら色の黄色、繊細な真珠のような輝く泡を放ち、ハードブレッドのイーストのような香り豊かな辛口が特徴。ミディアムボディで心地よい爽やかさ、味と香りのバランスも良く瑞々しい後味が長く持続します。特別な日の食前酒として。

#### おすすめ

パルミジャーノなどのチーズに生ハム、グリッシーニといったイタリア料理の定番の前菜と一緒に。レモンのパスタなどの爽やかなクリームパスタや魚介のグリル、フリットなどと合わせるのもおすすめです。

#### ワイン作り/醸造

2年イースト発酵、シャンパーニュ方式（瓶内二次発酵）。

|         |                                     |
|---------|-------------------------------------|
| ワイナリー   | ヴァルサンジャコモ                           |
| 商品名     | ロンコグランデエクストラブリュ                     |
| ワインの種類  | スパマンテ（発泡性）                          |
| ブドウ品種   | メルロー                                |
| 格付け     | Ticino DOC                          |
| 生産年     | 2011年                               |
| 生産地     | ペドリナーテ                              |
| 地質      | 石が多い花崗岩質                            |
| ぶどうの樹齢  | 10年                                 |
| 栽培方式    | グイヨー方式                              |
| 収穫      | 10月初旬                               |
| 収量      | 最大1kg/m <sup>2</sup>                |
| アルコール度数 | 12%                                 |
| サイズ     | 750ml                               |
| 保存方法    | ワインセラー、またはそれに近い温度差の少ない涼しい場所に格納すること。 |
| サーブの適温  | 8-10°C                              |
| 価格      | ¥8,800（税別）                          |

VALSANGIACOMO/

RONCO GRANDE EXTRA BRUT

## 4. お買い求め方法・送料について

---

### 1. メールにてご注文

お買い求めの際は、下記必要事項をご記入の上、[order@titolo.jp](mailto:order@titolo.jp)までメールをお送りください。

- ご希望のワインの商品名と本数
- ご注文者名
- 配送先住所
- 電話番号

---

### 2. titoloより確認メールを送付

お客様からのメールを確認後、担当者より「ご注文内容の確認とお支払いに関するメール」を送付させていただきます。

---

### 3. お支払い

銀行振込でのお支払いをお願いしております。

---

### 4. 発送

弊社指定の銀行口座に入金が確認でき次第、土日を除く5営業日以内に商品を発送させていただきます。

---

#### 送料

- 税抜き1万5千円以上のご注文— 送料無料にて承ります。(北海道・沖縄・一部の地域を除く)
- 税抜き1万5千円未満のご注文—「ご注文内容の確認とお支払いに関するメール」にて、送料をお知らせ致します。

---

#### 購入にあたっての注意事項

- 破損、汚損など不良品の場合は商品到着後7日以内にご連絡ください。商品到着後7日以上経過した商品についての返品、交換はお受け出来かねます。
- お客様都合による返品・交換はお受け出来かねますのでご了承下さい。

## 5. お問い合わせ

商品に関するお問い合わせ、その他ご質問やご依頼などお気軽にメールにてご連絡ください。

hello@titolo.jp



## 5. 送料について (1-12本まで)

## 常温

| 区域 | 関東                                      | 甲信越            | 東海                   | 南東北            | 北陸             | 関西                                | 北東北            | 中国                         | 四国                   | 北海道    | 北九州                  | 南九州             | 沖縄     |
|----|---|----------------|----------------------|----------------|----------------|-----------------------------------|----------------|----------------------------|----------------------|--------|----------------------|-----------------|--------|
|    | 東京<br>神奈川<br>埼玉<br>千葉<br>茨城<br>栃木<br>群馬 | 新潟<br>長野<br>山梨 | 静岡<br>愛知<br>三重<br>岐阜 | 宮城<br>山形<br>福島 | 富山<br>石川<br>福井 | 大阪<br>京都<br>滋賀<br>奈良<br>和歌山<br>兵庫 | 青森<br>秋田<br>岩手 | 岡山<br>広島<br>山口<br>鳥取<br>島根 | 香川<br>徳島<br>愛媛<br>高知 |        | 福岡<br>佐賀<br>大分<br>長崎 | 熊本<br>鹿児島<br>宮崎 | 本島     |
| 運賃 | ¥1,460                                  | ¥1,740         | ¥1,690               | ¥1,740         | ¥1,740         | ¥1,716                            | ¥1,860         | ¥1,890                     | ¥1,760               | ¥2,160 | ¥1,950               | ¥2,000          | ¥8,340 |

## 定温

| 区域 | 関東                                      | 甲信越            | 東海                   | 南東北            | 北陸             | 関西                                | 北東北            | 中国                         | 四国                   | 北海道    | 北九州                  | 南九州             | 沖縄     |
|----|---|----------------|----------------------|----------------|----------------|-----------------------------------|----------------|----------------------------|----------------------|--------|----------------------|-----------------|--------|
|    | 東京<br>神奈川<br>埼玉<br>千葉<br>茨城<br>栃木<br>群馬 | 新潟<br>長野<br>山梨 | 静岡<br>愛知<br>三重<br>岐阜 | 宮城<br>山形<br>福島 | 富山<br>石川<br>福井 | 大阪<br>京都<br>滋賀<br>奈良<br>和歌山<br>兵庫 | 青森<br>秋田<br>岩手 | 岡山<br>広島<br>山口<br>鳥取<br>島根 | 香川<br>徳島<br>愛媛<br>高知 |        | 福岡<br>佐賀<br>大分<br>長崎 | 熊本<br>鹿児島<br>宮崎 | 本島     |
| 運賃 | ¥1,750                                  | ¥2,040         | ¥1,980               | ¥2,040         | ¥2,040         | ¥2,020                            | ¥2,160         | ¥2,180                     | ¥2,060               | ¥2,460 | ¥2,250               | ¥2,290          | ¥8,640 |

- 離島および一部地域については、別途発生する追加料金をご負担頂きます。(1-12本まで一律)
- 時間指定は午前、午後のみとします。一部、時間指定ができない地域があります。
- 特急の場合は別途追加料金を頂きます。
- 12本以上ご注文の場合、別途お見積もりを致します。
- 梱包はリサイクル箱を使用しております。専用の箱をご希望の場合は別途300円を頂いております。