



## 伝統を守り自然を尊重する家族経営のワイナリー

サンタジュリアは初代ジノ・テルツォーリが1952年、第二次世界大戦後に現サンタジュリアがある土地を購入し、農業を開始したことに始まります。1970年代から葡萄作りを始め、90年代から現当主であるジャンルカがワイン造りを開始し、モンタルチーノ県、北東のブルネッコ生産指定地区とそこに隣接する土地総面積60haを所有。海拔は約300メートルで南西向き、葡萄畑は8ha、オリーブの木は約1,000本を所有しています。葡萄畑8ha中、2.5haがメルロー種、5.5haはサンジョベーゼ種、総生産本数は毎年約25,000本です。所有する60haの敷地内には、農地だけでなく湖や森なども存在します。生物多様性を大切にしており、生産する穀物、果物、牧草、全てを有機栽培。「原料の品質=生産物の品質」という理念のもと、栽培、収穫は畑での手作業を主とし日々品質向上に努めています。自然に寄り添い、自然を尊重するため、自分たちの手で行うオーガニック農法に加え、月の満ち欠けを元に、畑やワインセラーでの作業の進行を決めるのは、代々続く伝統を守るためにも大切にしていることです。アルコール発酵などを行うセラーは、積極的に最新技術を取り入れチャレンジを欠かしません。熟成用のセラーは丘に入り組んだ形で建てられており、温度管理などはせずに自然に熟成を促します。生産量は増やさず、自分達の手でできる範囲の生産量を守る、それがサンタジュリアなのです。

※参考小売価格は輸入元の希望する価格であり、販売価格は小売事業者側において自由に決定できます



### ブルネッコ・ディ・モンタルチーノ・リゼルバ BRUNELLO DI MONTALCINO RISERV

[DOCG ブルネッコ・ディ・  
モンタルチーノ]

| 色・タイプ           | 年    | 容量  | 度数   | 入数 | 品番       | 参考小売価格              |
|-----------------|------|-----|------|----|----------|---------------------|
| 赤・辛口・フルボディ      | 2017 | 750 | 14.5 | 12 | 105-0017 | ¥15,000 (税込¥16,500) |
| 【品種】サンジョベーゼ100% |      |     |      |    | 【JANコード】 |                     |

樹齢40年を超えるサンジョベーゼ種100%で造られる赤ワイン。通常のブルネッコ・ディ・モンタルチーノより更にフランス産オークのバリックで12か月熟成。フルボディで力強く、熟したベリー系の香りは、赤身肉のステーキや煮込み料理、熟成の進んだチーズ等うまみのしっかりとした料理と好相性な逸品です。



### ブルネッコ・ディ・モンタルチーノ BRUNELLO DI MONTALCINO

[DOCG ブルネッコ・ディ・  
モンタルチーノ]

| 色・タイプ           | 年    | 容量  | 度数 | 入数 | 品番       | 参考小売価格            |
|-----------------|------|-----|----|----|----------|-------------------|
| 赤・辛口・フルボディ      | 2018 | 750 | 14 | 12 | 105-0118 | ¥8,700 (税込¥9,570) |
| 【品種】サンジョベーゼ100% |      |     |    |    | 【JANコード】 |                   |

樹齢30年を超えるサンジョベーゼ種100%で造られる赤ワイン。力強いタンニンとサンジョベーゼ特有の酸味により長期熟成も可能。赤身肉のステーキや煮込み料理、熟成の進んだチーズ等うまみのしっかりとした料理と好相性な逸品です。

※参考小売価格は輸入元の希望する価格であり、販売価格は小売事業者側において自由に決定できます



| ロッソ・ディ・モンタルチーノ ROSSO DI MONTALCINO |      |     |      |    | [DOC ロッソ・ディ・モンタルチーノ] |                    |  |
|------------------------------------|------|-----|------|----|----------------------|--------------------|--|
| 色・タイプ                              | 年    | 容量  | 度数   | 入数 | 品番                   | 参考小売価格             |  |
| 赤・辛口・フルボディ                         | 2021 | 750 | 14.5 | 12 | 105-0221             | ¥4,600 (税込 ¥5,060) |  |
| 【品種】 サンジョベーゼ100%                   |      |     |      |    | 【JANコード】             |                    |  |

ブルネットの区画から任意の畑をロッソに指定。透明感のあるルビー色をしておりエレガントでフルーティな香りと味わい。白身赤身の肉料理やパスタ、生ハム、サラミチーズ等と相性が抜群です。



| クアルト・ジロー・メルロー QUARTO GIRO |      |     |    |    | [IGT トスカーナ・ロッソ] |                    |  |
|---------------------------|------|-----|----|----|-----------------|--------------------|--|
| 色・タイプ                     | 年    | 容量  | 度数 | 入数 | 品番              | 参考小売価格             |  |
| 赤・辛口・フルボディ                | 2020 | 750 | 14 | 12 | 105-0320        | ¥5,100 (税込 ¥5,610) |  |
| 【品種】 メルロー100%             |      |     |    |    | 【JANコード】        |                    |  |

メルロー種100%で造られる赤ワイン。注意深く育てられた葡萄を手積みで収穫後、ステンレスタンクにてアルコール発酵、フランス産のパリックで12か月熟成し葡萄収穫から3年経てリリースされる。フルーティさがありながら辛口で力強いタンニンが楽しめるパーティなどにおすすめの逸本。



| エクストラバージン・オリーブオイル<br>OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA |   |     |    |    |          |                    |
|---|---|-----|----|----|----------|--------------------|
| 色・タイプ   | 年 | 容量  | 度数 | 入数 | 品番       | 参考小売価格             |
|   |   | 500 |    | 6  | Z05-0102 | ¥4,800 (税込 ¥5,280) |
| 【品種】 レッチョ/フラントイオ/モライオーロ                         |   |     |    |    | 【JANコード】 |                    |

トスカーナで伝統的に栽培されているオリーブ、レッチョ、フラントイオ、モライオーロの3種をバランス良くブレンドして作られた最高級品質のトスカーナ産エクストラバージン・オリーブオイル。生野菜やブルスケッタ、グリル野菜や肉、スープ等の上から生のままかけて味わいたい逸品。

