



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年代から葡萄栽培を始め、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



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	ASK	750	14.5	12	105-02	¥4,900 (税込 ¥5,390)
【品種】 サンジョベーゼ100%					【JANコード】	

ブルネッコ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・ジーロ・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	ASK	750	14	12	105-03	¥5,400 (税込 ¥5,940)
【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、フランス産のバリックで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。

※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
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	ASK	750	14	12	105-01	¥9,200 (税込¥10,120)
【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。



**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	ASK	750	14.5	12	105-00	¥16,000 (税込¥17,600)
【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。



**エクストラバージン・オリーブオイル
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	¥5,300 (税込¥5,830)
【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。

