



VIGNAMADRE ヴィーニャマードレ

1830 年からワインを醸造している、創業者ディ・カルロ家は、常にアブルツォの土地と深い絆を育んできました。

自然に対する敬意から、イタリアでのオーガニックワインの先駆者である6代目ジャンニコラ・ディ・カルロ氏は、1990 年代から、持続可能性と環境の健全性に重点を置いた革新的なブドウ栽培をしてきました。又、ブドウ栽培だけではなく、醸造所も環境の持続可能性への関心が広く浸透する以前の1997 年に、バイオ建築の原則に従って建築されました。

新しい技術を取り入れながらも、ブドウの本質と地域の特徴を高めることができるアンフォラ(素焼きの壺)を使用し、静かで澄んだ環境の中で熟成させる古代の技術も試みています。

革新と伝統のバランスを保ちながら、その地域の優れた特徴を表現するワイン造りを行っています。



Becco Reale Pecorino Bio-Vegano

ベッコ・レアーレ・ペコリーノ・ビオーヴィーガン



生産者:ヴィーニャマードレ
産地:アブルツォ州
格付:IGP
タイプ:白
飲み口:辛口
品種:ペコリーノ 100 %
度数:13 %
容量:750 ml
オーガニック・ヴィーガンワイン

※ 醸造最終工程でにごり成分を吸着させるときに使用する「清澄剤」に動物性のもの(ゼラチン、卵白など)は使っておりません。

緑がかった麦わら色。
複雑で深みがある香りで、白い果実の香りにセージとラベンダーの上品なニュアンスが混ざり合う。
フレッシュで力強く、風味豊かで、ミネラル感があり、しっかりとしたバランスのとれた味わい。
食前酒として、シーフード料理、スープ、グリン野菜、チーズに合う。
提供温度: 10℃

Luca Maroni

96 Points

10 MIGLIORI VINI ITALIANI

ヴィンテージ: 2023

Nobu 1830 Pecorino IGP

ノブ 1830 ペコリーノ



生産者:ヴィーニャマードレ
産地:イタリア・アブルツォ州
格付:IGP
タイプ:白
飲み口:辛口
品種:ペコリーノ 100%
度数:13 %
容量:750 ml

オーナーであるディ・カルロ家がこの先も継続するよう、ワインの名は日本語の『延』に由来する。ブドウを冷却し、セメントタンクとアンフォラで土着酵母で発酵させる代々受け継いだ特別かつ独占的なワイン醸造方法。風味豊かでミネラル感があり、しっかりとしたバランス。砂糖漬けの柑橘系フルーツとアーモンドを感じる。食前酒として、海鮮、白身肉、スープ、チーズと合う。
提供温度:10℃

Luca Maroni

96 Points

10 MIGLIORI VINI ITALIANI

ヴィンテージ: 2023

Apoteo Bianco

アポテオ・ビアンコ



生産者:ヴィーニャマードレ
産地:イタリア・アブルツォ州
タイプ:白
飲み口:辛口・フルボディ
品種:トレッピアーノ・ダブルツォ40%
シャルドネ40%、マルヴァジア20%
度数:13.5 %
容量:750 ml

金色の反射がある麦わら色。
非常に複雑な香りで、ジャムやフルーツキャンディーの甘さを伴う新鮮な柑橘系の香りと、リッチなバニラの香りが感じられる。
フルボディで複雑、ミネラル感があり、バニラ、白い果肉のフルーツや花の風味が口の中に長く残り、濃厚な味わい。
シーフード、繊細な味付の料理、チーズと合う。
提供温度:11℃

Luca Maroni

97 Points

10 MIGLIORI VINI ITALIANI

ヴィンテージ: 2022

Becco Reale Montepulciano Bio-Vegano

ベッコ・レアーレ・モンテプルチャーノ・ビオーヴィーガン



生産者:ヴィーニャマードレ
産地:アブルッツォ州
格付:DOC
タイプ:赤
飲み口:辛口・ミディアム
品種:モンテプルチャーノ 100 %
度数:13.5 %
容量:750 ml
オーガニック・ヴィーガンワイン

※ 醸造最終工程でゴリ成分を吸着させるときに使用する「清澄剤」に動物性のもの(ゼラチン、卵白など)は使っておりません。

紫がかった濃いルビーレッド。
ベリーの赤い果実、スミレ、リコリス、バニラ、ココア、モンテプルチャーノの特有の香りが際立つ。
柔らかく甘いタンニンと長い持続性を備えた優れたボディ。
サラミ、肉料理、ジビエ、熟成チーズと合う。
提供温度:16℃

Luca Maroni
92 Points

IMIGLIORI VINI ITALIANI

ヴィンテージ: 2019

Nobu 1830 Montepulciano Riserva DOC

ノブ 1830 モンテプルチャーノ・ダブルッツォ・リゼルヴァ



生産者:ヴィーニャマードレ
産地:イタリア・アブルッツォ州
格付:DOC
タイプ:赤
飲み口:辛口・フルボディ
品種:モンテプルチャーノ・ダブルッツォ 100%
度数:14.5 %
容量:750 ml

オーナーであるディカルロ家がこの先も継続するよう、ワインの名は日本語の『延』に由来する。発酵はコンクリートタンク、アンフォラ、オーク樽で行い、自然なデカンテーションによる移し替えの後、瓶内で熟成。赤い果実のジャム、カカオ、バニラの香り。柔らかく甘いタンニン、スパイシーで、トーストしたコーヒーや熟した果実のニュアンスが感じられる。
サラミ、パスタ料理、ロースト肉、チーズと合う。
提供温度:16℃

Luca Maroni
96 Points

IMIGLIORI VINI ITALIANI

ヴィンテージ: 2018

CAPO LE VIGNE Montepulciano d'Abruzzo DOC

カポ・レ・ヴィーニエ・モンテプルチャーノ・ダブルッツォ



生産者:ヴィーニャマードレ
産地:イタリア・アブルッツォ州
格付:DOC
タイプ:赤
飲み口:辛口・フルボディ
品種:モンテプルチャーノ・ダブルッツォ100%
度数:14 %
容量:750 ml

紫がかった濃いルビーレッド。
濃厚でドライ、フルーティー、優れた構成。
ステンレスタンク12ヶ月、オーク樽24ヶ月、
瓶内12ヶ月間熟成。
肉のグリル、サラミ、半熟成チーズと合う。
提供温度:16℃

Luca Maroni
95 Points

IMIGLIORI VINI ITALIANI

ヴィンテージ: 2019

Apoteo Rosso

アポテオ・ロッソ



生産者:ヴィーニャマードレ
産地:イタリア・アブルッツォ州
タイプ:赤
飲み口:辛口・フルボディ
品種:モンテプルチャーノ40%
プリミティーヴォ40%
サンジョヴェーゼ20%
度数:14.5 %
容量:750 ml

紫色の反射がある濃いルビーレッド。
ブラックチェリー、小粒のベリー、コーヒー、ココア、シナモン、なめし革の繊細な香りが特徴。
辛口で濃厚、フルーティーな優れたボディ。
ステンレスタンク12ヶ月、バリック樽21ヶ月、6ヶ月瓶内熟成
スパイシーなソースのパスタ料理、羊肉、サラミ半熟成チーズと合う。
提供温度:16℃

Luca Maroni
98 Points

IMIGLIORI VINI ITALIANI

ヴィンテージ: 2020