

「ヴェネトの伝統を進化させた新しい造り手」

サン・アントニオのアマローネ



『あまりのコストパフォーマンスの高さに、他の生産者から苦情が出る』
陰干した葡萄で造られるアマローネは まさに“イタリアワイン界のお宝”！
たっぷり時間をかけて醸されるこのワインの魅力が、この日本でもジワリと浸透してきましたね。

当店でも10種以上のアマローネを取り扱いますが、色々な造り手がそれぞれの個性を表現しようと、数多くの銘柄が造られています。

さて、「サンアントニオ」は、あのアマローネの神様といわれる、「ダル・フォルノ・ロマーノ」でさえ、「注目すべきアマローネの作り手」として一目を置く存在です。

サン・アントニオのアマローネを是非お試しください！



⑦ サンアントニオ アマローネ・ デッラ・ヴァルポリチェツラ

コルヴィーナ/ロンディネツラ
クロアティーナ/オゼレータ

カジュアルに楽しむ本格アマローネ

プラムやカシスジャム、チョコレートや珈琲の香り。ふくよかな果実味。つややかで甘味としまりある酸のバランスがとれている。凝縮した印象ながら、上品なワイン。



希望小売 ¥6,048
特別価格 ¥4,980

⑧ カンポ・デイ・ジーリ アマローネ デッラ・ヴァルポリチェツラ

コルヴィーナ・グロッツ&コルヴィーナ
ロンディネツラ/クロアティーナ他

濃厚感たっぷりフラッグシップ

ブルーベリージャム、カカオ、スパイスのアクセント。ハーブの爽やかな香りを感じる。滑らかな舌触りで、上品、そしてふくよかな果実味。高いアルコールをそれと感じさせないワイン。



希望小売 ¥10,044
特別価格 ¥8,180

酸化防止剤無添加ワイン - テロス -

TÉLOS



健康的で自然に近いナチュラルな高品質ワインを提供したいという思いからスタートしたS02無添加ワインプロジェクト「テロス・プロジェクト」。このワインはブドウが健康な状態、かつ醸造に至るまで糸つちの失敗も許されない綿密な作業の上作られます。サンアントニオの経験と技術の結晶です。認証はとっていませんが、テロスシリーズに使われるブドウは有機栽培のものを使用しており透明感のあるピュアなブドウの果実味が楽しめるワインに仕上がっています。

⑨ サンアントニオ テロス イル・ピアンコ

ガルガネーガ/シャルドネ

シトラスの香りが綺麗に広がる

シトラスやハーブ、瑞々しい果実の香りが心地よくグレープフルーツのような甘酸っぱさが口いっぱいに広がります。



希望小売 ¥2,700
特別価格 ¥2,280

⑩ サンアントニオ テロス イル・ロッソ

コルヴィーナ&コルヴィーナ・グロッツ
ロンディネツラ/クロアティーナ他

**樹齢25年以上の木から造る
ヴァルポリチェツラ**

赤黒果実、スミレやドライフラワー、コーヒー豆の香りが漂う。なめし皮のようなアフターとふくよかな果実、ココのある風味が特徴的。



希望小売 ¥3,132
特別価格 ¥2,580

⑪ サンアントニオ テロス アマローネ

コルヴィーナ&コルヴィーナ・グロッツ
ロンディネツラ/クロアティーナ他

サンアントニオ渾身のアマローネ

チェリーやカシス、ブルーベリーの香りに加えコショウやリコリスの香りが広がる。ミネラル感が豊かで舌触りが非常に滑らかで上品。



希望小売 ¥6,480
特別価格 ¥5,380