



ITALIA

VENETO
ヴェネト

ボッテール

Botter

リオーネ・デル・ファルコ・ロッソ

Rione del Falco Rosso



VINTAGE	NV
格付け	VdT
生産地域	ヴェネト州
ぶどう品種	メルロー、サンジョヴェーゼ
アルコール度数	12%
色	赤
ボディ	ミディアム
テイasting	果実味たっぷりで気軽に楽しめるワインです。
製造方法	ステンレスタンクで発酵、熟成。
適温	16~18℃
料理	パスタ、肉料理全般
AWARDS	
希望小売価格	¥950
容量/入数	750ml/12
個体サイズ	直径75.8mm X 293mm
ケースサイズ	312 x 236 x 294mm
商品コード	5942300
JANコード	8008863059120
カタログ区分	
CASE ITF コード	8008863298376

JET 日欧商事株式会社



ITALIA

VENETO
ヴェネト

ポッテール

Botter

リオーネ・デル・ファルコ・ピアンコ

Rione del Falco Bianco

VINTAGE	NV
格付け	VdT
生産地域	ヴェネト州
ぶどう品種	トレッビアーノ、シャルドネ
アルコール度数	12%
色	白
ボディ	ミディアム
テイasting	和食にも合わせやすいすっきりとした白。
製造方法	ステンレスタンクで発酵、熟成。
適温	10~12℃
料理	前菜、魚料理、和食など
AWARDS	
希望小売価格	¥ 950
容量/入数	750ml/12
個体サイズ	直径75.8mm x 293mm
ケースサイズ	312 x 236 x 294mm
商品コード	5942500
JANコード	8008863059137
カタログ区分	
CASE ITF コード	8008863298352

JET 日欧商事株式会社



ITALIA

ABRUZZO
アブルッツォ

スピネッリ

SPINELLI

フォンタマラ・カベルネソーヴィニヨン

Fontamara Cabernet Sauvignon



VINTAGE	2017
格付け	テッレ・ディ・キエーティ IGT
生産地域	アブルッツォ
ぶどう品種	カベルネ・ソーヴィニヨン100%
アルコール度数	12.00%
色	赤
ボディ	ミディアム
テイasting	濃厚なルビーレッド色で、熟した果実の香りの中にスパイシーさや緑のニュアンスを感じることができます。タンニンは程よく、余韻を長く楽しむことができるワインです。
製造方法	
適温	18~20℃
料理	ローストした料理、チーズ
AWARDS	
希望小売価格	1,100
容量/入数	750ml x 12
個体サイズ	292 x 75
ケースサイズ	318 x 245 x 306
商品コード	8354817
JANコード	8004129001360
カタログ区分	
CASE ITF コード	

JET 日欧商事株式会社

ABRUZZO
アブルッツォ

スピネッリ

SPINELLIフォンタマラ・シャルドネ
Fontamara Chardonnay

VINTAGE	2017
格付け	テッレ・ディ・キエーティ IGT
生産地域	アブルッツォ
ぶどう品種	シャルドネ100%
アルコール度数	11.50%
色	白
ボディ	ミディアム
テイasting	フレッシュで、やさしく心地よい味わいの緑がかった麦わら色で、花を思わせる香りの中に南国フルーツのニュアンスを感じることができます。
製造方法	
適温	10℃
料理	食前酒、魚料理全般
AWARDS	
希望小売価格	1,100
容量／入数	750ml x 12
個体サイズ	292 x 75
ケースサイズ	318 x 245 x 306
商品コード	8376117
JANコード	8004129074197
カタログ区分	
CASE ITF コード	

JET 日欧商事株式会社



ABRUZZO
アブルッツォ



スピネッリ

SPINELLI

モンテプルチアーノ・ダブルッツォ
Montepulciano d'Abruzzo



VINTAGE	2018
格付け	モンテプルチアーノ・ダブルッツォ DOC
生産地域	アブルッツォ州キエーティ地区(マイエラ国立公園とアドリア海の間に位置するエリア)
ぶどう品種	モンテプルチアーノ・ダブルッツォ 90%、サンジョベーゼ 10%
アルコール度数	12.5度
色	赤
ボディ	ミディアム
テイasting	紫がかったルビーレッド。赤いフルーツの強い香りの中にスパイスの特徴も感じられる。果実味とタンニンのバランスがよく、ミディアムボディの辛口。程よく長い余韻。
製造方法	赤ワインの伝統的な醸造方法。温度管理されたステンレスタンクの中でマセレーションを行う。
適温	16-18℃
料理	ミートソースを使ったパスタ料理、グリルした肉料理、やや熟成したチーズ
AWARDS	
希望小売価格	1100
容量/入数	750ml x 12
個体サイズ	75 x 75 x 292mm/1.16kg
ケースサイズ	318x245x306mm/14 Kg
商品コード	8351118
JANコード	8004129 075019
カタログ区分	
CASE ITF コード	08004129 975012

JET 日欧商事株式会社



ITALIA



spinelli

ABRUZZO
アブルッツォ

スピネッリ

SPINELLI

トレビアーノ・ダブルッツォ

Trebiano d'Abruzzo



VINTAGE	2018
格付け	トレビアーノ・ダブルッツォ DOC
生産地域	アブルッツォ州キエーティ地区(マイエラ国立公園とアドリア海の間に位置するエリア)
ぶどう品種	トレビアーノ・ダブルッツォ100%
アルコール度数	11.5度
色	白
ボディ	ミディアム
テイasting	緑がかった輝く麦わら色。心地よくエキゾチックな香りの中に花を想わせる繊細なニュアンス。フレッシュでバランスのよい辛口。
製造方法	海拔300mにある丘陵地の粘土質および石灰質に富んだ土壌で栽培されたブドウを収穫し、ソフトプレスした後、温度管理されたスチールタンク内で発酵を行う。
適温	8-10℃
料理	食前酒として。また前菜や魚料理、白身の肉料理
AWARDS	
希望小売価格	1100
容量/入数	750ml x 12
個体サイズ	75 x 75 x 292mm/1.16kg
ケースサイズ	318x245x306mm/14 Kg
商品コード	8352118
JANコード	8004129 075026
カタログ区分	
CASE ITF コード	08004129 005122

JET 日欧商事株式会社

PUGLIA
プーリア

SIGNUM


シグナム

SIGNUMロッソ・サレント
Rosso Salento

VINTAGE	2018
格付け	サレント IGT
生産地域	プーリア州サレント
ぶどう品種	ネグロ・アマーロ60%、サンジョヴェーゼ40%
アルコール度数	12.0度
色	赤
ボディ	ミディアム
テイasting	深いルビー色。スパイシーな香りと滑らかな温かみのあるフルーティな味わい。
製造方法	果汁は4ー8日間マセラシオンを行い色素を抽出する。その後別のタンクに移し、25ー30℃で8ー10日間発酵。
適温	18℃
料理	パスタ、肉料理、チーズ
AWARDS	
希望小売価格	1100
容量／入数	750mlx12
個体サイズ	74x 74x 300mm / 1.15kg
ケースサイズ	304 x 225x 302mm / 14.1kg
商品コード	5918218
JANコード	8008863 012118
カタログ区分	EX
CASE ITF コード	8008863 190069

JET 日欧商事株式会社



ITALIA

PUGLIA
プーリア

SIGNUM


シグナム

SIGNUM

ピアンコ・サレント
Bianco Salento

VINTAGE	2018
格付け	サレント IGT
生産地域	プーリア州サレント
ぶどう品種	70%トレッピアーノ、30%マルヴァジア
アルコール度数	12度
色	白
ボディ	ライト
テイasting	緑がかった麦わら色。野生の花やバナナの香り。滑らかな口当たりの辛口。
製造方法	ブドウをソフトプレスして果汁を抽出。ステンレスタンクで18ー20℃で発酵させ、ボトリングまでステンレスタンクで17ー18℃で貯蔵。
適温	10ー12℃
料理	前菜やパスタ、トマト料理、魚料理など
AWARDS	
希望小売価格	1100
容量/入数	750mlx12
個体サイズ	74x74x300mm/1.15kg
ケースサイズ	304x225x302mm/14.1kg
商品コード	5918018
JANコード	8008863 013153
カタログ区分	on&off
CASE ITF コード	8008863 193404

JET 日欧商事株式会社



ITALIA

VENETO
ヴェネト

ドゥーカ・マッテオ・プリモ

DUCA MATTEO PRIMO

メルロー

Merlot



VINTAGE	2014
格付け	ヴェネトIGT
生産地域	ヴェネト州
ぶどう品種	100% メルロー(手摘み)
アルコール度数	12.0度
色	赤
ボディ	ミディアム
テイasting	ルビーレッド色をした、ベリーやスミレの香りが心地よい、調和のとれた優しい味わい。
製造方法	ブドウを除梗・破碎後、スチールタンクにて25-26℃で6-8日間発酵。タンクで6ヶ月熟成させ、瓶詰め。
適温	16-18℃
料理	リゾットやパスタ、肉料理
AWARDS	
希望小売価格	1100
容量/入数	750mlx12
個体サイズ	81x81x310mm/1.3kg
ケースサイズ	335x252x319mm/15.9kg
商品コード	5935213
JANコード	8008863 024081
カタログ区分	
CASE ITF コード	28008863 024085

JET 日欧商事株式会社



ITALIA

VENETO
ヴェネト

ドゥーカ・マッテオ・プリモ

DUCA MATTEO PRIMO

ソアーヴェ

Soave



VINTAGE	2017
格付け	ソアーヴェDOC
生産地域	ヴェネト州ソアーヴェ地区
ぶどう品種	70-90% ガルガネーガ、30-10% トレビアーノ・ディシャルドネ
アルコール度数	12度
色	白
ボディ	ミディアム
テイasting	緑がかった麦藁色をした、青リンゴや花の香りが心地よい、フルーティで爽やかな辛口。
製造方法	ブドウを除梗・破碎後、スチールタンクにて17-18℃で発酵。タンクで4ヶ月熟成させ、瓶詰め。
適温	12-14℃
料理	アペリティフとして。サラミやスープ、魚料理と一緒に。
AWARDS	
希望小売価格	1100
容量/入数	750mlx12
個体サイズ	74x74x293mm/1.16kg
ケースサイズ	304x237x303mm/14.4kg
商品コード	5938217
JANコード	8008863 024111
カタログ区分	
CASE ITF コード	28008863 024115

JET 日欧商事株式会社



ITALIA

SICILIA
シチリア

 SETTESOLI


セッテソリ

SETTESOLI

イニコン・グリッロ

INYCON GRILLO



VINTAGE	2017
格付け	テッレ・シチリアーネ IGT
生産地域	シチリア南西部メンフィにある有機畑
ぶどう品種	グリッロ100%
アルコール度数	13%
色	白
ボディ	ライトボディ
テイasting	レモンやマンダリンの柑橘系のアロマに花の香りのアクセント。味わいはフレッシュでミネラル感が豊富。心地よい余韻が続く。
製造方法	除梗後、クリオマセレーション(5-8℃)。ステンレスタンクで発酵後、3カ月間熟成。
適温	10-12℃
料理	チーズ、アパタイザー、マリネした海老、グリル野菜や肉
AWARDS	
希望小売価格	1200
容量/入数	750ml/6
個体サイズ	300X72.6/1.115kg
ケースサイズ	302X222X148/7kg
商品コード	8578417
JANコード	8000254 004252
カタログ区分	
CASE ITF コード	

JET 日欧商事株式会社



ITALIA

SICILIA
シチリア


SETTESOLI


セッテソリ

SETTESOLI

イニコン・シラーズ
Inycon Shiraz

VINTAGE	2015
格付け	テッレ・シチリアーネ IGT
生産地域	シチリア南西部メンフィにあるオーガニック畑
ぶどう品種	シラー 100%
アルコール度数	13.5%
色	深いルビー色
ボディ	ミディアムボディ
テイasting	キャロブやイチジクのアロマにラベンダーのアクセント。複雑でフルーティな香り。ブラックベリーやスパイスの味わいが凝縮された力強いなかにも丸みのある味わい。
製造方法	果皮と共に22-25℃で8-10日間マセレーション。発酵後、10℃のステンレスタンクで3ヶ月熟成、その後16℃のタンクで更に3ヶ月熟成。
適温	16 ~ 18℃
料理	グリル野菜、ハードチーズ、ビーフシチュー、グリルしたラムや豚肉料理
AWARDS	
希望小売価格	1200
容量/入数	750ml/6
個体サイズ	300X72.6/1.115kg
ケースサイズ	302X222X148/7kg
商品コード	8580015
JANコード	8000254 004559
カタログ区分	
CASE ITF コード	

JET 日欧商事株式会社



ITALIA

PUGLIA
プーリア

リオーネ・ディ・ドージ

RIONE DEI DOGI

リオーネ・ディ・ドージ シャルドネ ヴェネト バリック
Rione dei Dogi Chardonnay Veneto Barrique

VINTAGE	2017
格付け	Veneto I.G.T.
生産地域	
ぶどう品種	シャルドネ100%
アルコール度数	13%
色	輝きのある麦わら色
ボディ	ミディアム
テイasting	花や果実の複雑な香り、バナナとパナラの風味を伴ったマイルドな酸味を持つ調和のとれたワイン。
製造方法	自然ろ過させたブドウ果汁を18?20℃のステンレススチールタンクで発酵。15%を6ヶ月間、木樽熟成しています。
適温	14℃
料理	アペリティーヴォ、魚介類の前菜
AWARDS	
希望小売価格	1300円
容量/入数	750ml/6
個体サイズ	320mm × 77mm
ケースサイズ	234mm × 156mm × 321mm
商品コード	5942217
JANコード	8008863055610
カタログ区分	NB
CASE ITF コード	

JET 日欧商事株式会社



ITALIA

PUGLIA
プーリア

リオーネ・デイ・ドージ

RIONE DEI DOGI

リオーネ・デイ・ドージ サリーチェ・サレンティーノ・リゼルヴァ
Rione dei Dogi Salice Salentino Riserva

VINTAGE	2016
格付け	サリーチェ・サレンティーノ・リゼルヴァDOC
生産地域	プーリア州、サレント
ぶどう品種	80% ネグロ・アマーロ、20% マルヴァジア・ネラ
アルコール度数	13.0度
色	オレンジのエッジのある凝縮感のあるルビーレッド
ボディ	ミディアムボディ
テイasting	プーリア州サレントで収穫されたネグロアマーロ種とマルヴァジア種のぶどうで造られました。完熟した果実やヴァニラの甘く厚みのある香り。たっぷりと温かみがあり、口当たりもスムーズ。
製造方法	発酵は定温(25-27℃)で10-12日間。その後ワインはオーク樽に移しそのまま12ヶ月間熟成させる。その後ステンレスタンクで12ヶ月熟成。
適温	18-20℃
料理	ラム、ジビエ、牛肉などのロースト、熟成したチーズ
AWARDS	ベルリンワイントロフィー 金賞(2011ヴァンテージ)
希望小売価格	1300
容量/入数	750mlx6
個体サイズ	78x78x321mm/1.4
ケースサイズ	234x156x321mm/8.7kg
商品コード	5940116
JANコード	8008863 017847
カタログ区分	
CASE ITF コード	8008863 2115732

JET 日欧商事株式会社



ITALIA

VENETO
ヴェネト

MASI



マージ

MASI

モデッロ・ピアンコ・デッレ・ヴェネツィエ
Modello Bianco delle Venezie



VINTAGE	2018
格付け	ピアンコ・デッレ・ヴェネツィエ IGT
生産地域	
ぶどう品種	85%ピノ・グリージョ 15%ピノ・ピアンコとヴェルドゥッツォ
アルコール度数	12.0度
色	緑色の光る緑のある、薄い麦わら色。
ボディ	ミディアムボディ
テイasting	香りはクリーンで深く、花香と、レモン、すぐり、熟したリンゴを想わせる香り。酸味とボディのある果実のアロマが口の中に広がり、後味は辛口だが繊細でアーモンドのような味わいがあるフルーティーなワイン。
製造方法	それぞれの品種が完全に熟したところで収穫する。選別酵母を使って、定温(16-18℃)で20日間ステンレスタンクで発酵。マロラクティック発酵はしない。3ヶ月間オーク樽で熟成したピノ・グリージョ40%と一緒にすべてをステンレスタンクで発酵する。ブレンド後最低1ヶ月間瓶内熟成。
適温	8-10℃
料理	アペリティフとして、アンティパスト、米料理、パスタ料理、白身肉の料理
AWARDS	
希望小売価格	1800
容量/入数	750mlx12
個体サイズ	76.2x76.2x301mm/1.347kg
ケースサイズ	326x246x310mm/15.54kg
商品コード	6131417
JANコード	8002062 001560
カタログ区分	
CASE ITF コード	8002062 001294

JET 日欧商事株式会社



VENETO
ヴェネト



MASI



マージ

MASI

モデッロ・ロッソ・デッレ・ヴェネツィエ
Modello Rosso delle Venezie



VINTAGE	2017
格付け	ロッソ・デッレ・ヴェネツィエ IGT
生産地域	ヴェネト州の山麓にある畑(玄武岩上に堆積した石灰質土壌主体)
ぶどう品種	レフォスコ、ラボツシ他(マージ社独自のブレンド)
アルコール度数	12.0度
色	ルビーレッド
ボディ	ミディアムボディ
テイasting	スミレや熟した赤い果実の複雑な香り。さわやかな酸味と柔らかいタンニンとのバランスが魅力的です。チェリーやラズベリーの味わいがあり、余韻を楽しめる味わいです。
製造方法	それぞれのぶどうは完全に熟した時に別々に収穫され、ラボツシは通常少し遅めに収穫される。ぶどうは、10月の終わりにステンレスタンクで醸造。スキンコンタクトは15-20日と様々で、厳選された酵母を使用して22-24℃にて22日間発酵させる。その後、ワインはマロラクティック発酵を経て、熟成は70%がスラヴォニア産オーク樽、30%はアリエ産の小樽で10ヶ月間行った後、1ヶ月間ボトル内で熟成させる。
適温	18℃
料理	スープ、パスタ、リゾット、赤身肉の料理、
AWARDS	
希望小売価格	1800
容量/入数	750mlx12
個体サイズ	77.8x77.8x301mm/1.347kg
ケースサイズ	326x246x310mm/16.70kg
商品コード	6101317
JANコード	8002062 001522
カタログ区分	on&off
CASE ITF コード	8002062 001232

JET 日欧商事株式会社



ITALIA

TOSCANA
トスカーナ

フレスコバルディ

FRESCOBALDI

レモーレ
REMOLE

VINTAGE	2017
格付け	トスカーナ IGT
生産地域	中央トスカーナで最も日照量に恵まれたいくつかの畑から。
ぶどう品種	サンジョヴェーゼ、カベルネ・ソーヴィニヨン
アルコール度数	12%
色	輝きのある深い赤紫の色調
ボディ	ミディアムボディ
テイasting	ブラックベリーやチェリー、スグリの感じられるはっきりとした香りの表現があり、黒胡椒、バニラ、スターアニス等のスパイシーな香りがそれに続きます。暖かみと深みを持ったレモーレは、バランスの良いミディアム・ボディのワインで、心地よい果実味と長い余韻を持ったワインです。
製造方法	ステンレスタンクにて5ヶ月、瓶内熟成2ヶ月
適温	14℃～16℃
料理	どんなお料理にも、どんなオケージンにも合うワインの代表格といえるワインです。スパイシーすぎないソーセージやハム、そしてアマトリチャーナのようなしっかりした味わいのパスタとも良く合います。
AWARDS	
希望小売価格	1800
容量／入数	750ml/6本
個体サイズ	73x73x319 /1.3kg
ケースサイズ	155x235x335
商品コード	6951417
JANコード	8007425 200017
カタログ区分	
CASE ITF コード	8007425 752011

JET 日欧商事株式会社



ITALIA

TOSCANA
トスカーナ

フレスコバルディ

FRESCOBALDI

レモーレ・ピアンコ

REMOLE BIANCO



VINTAGE	2018
格付け	トスカーナ IGT
生産地域	中央トスカーナで最も日照量に恵まれたいくつかの畑から。
ぶどう品種	ヴェルメンティーノ、トレヴィアーノ
アルコール度数	11.5%
色	ゴールドのきらめきのある黄色味を帯びた麦藁色
ボディ	ライトボディ
テイasting	深い香りには、明確なバナナ、リンゴ、梨等のフルーツ、そして野生の花の香りがあります。新鮮でバランスが良く、アーモンドのような心地よい後味が長い余韻とともに続きます。
製造方法	ステンレスタンクにて4ヶ月、瓶内熟成1ヶ月
適温	10～12度
料理	新鮮でフルーティな白ワインで、心地よく飲みやすい味わいが特徴です。アペリティフとしても最適で、サラダ、パスタ、魚介類等、様々なお料理によく合います。
AWARDS	
希望小売価格	2000
容量/入数	750ml/6本
個体サイズ	73x73x319 /1.3kg
ケースサイズ	155x235x335
商品コード	6951518
JANコード	8007425 001539
カタログ区分	
CASE ITF コード	8007425 153061

JET 日欧商事株式会社

SICILIA
シチリア

PLANETA



プラネタ

PLANETA

ラ・セグレタ・ロッソ

La Segreta Rosso



VINTAGE	2017
格付け	シチリアDOC
生産地域	シチリア島の北西部 メンフィとサンブカ・ディ・シチリアにある自社畑(標高100)
ぶどう品種	50% ネロ・ダヴォラ, 25% メルロー, 20% シラー, 5% カベルネ・フラン
アルコール度数	13.0度
色	赤
ボディ	ミディアム
テイस्टینگ	濃いチェリー系のレッド。ベリーやコショウのアロマ、滑らかでドライな味わい、心地よい後味が長く続きます。
製造方法	それぞれのぶどうは別々に温度管理された150hlのステンレスタンクで10-14日間発酵(発酵温度25℃)。その後ステンレスタンクで貯蔵。
適温	16-20℃
料理	パスタ、ピザ等
AWARDS	
希望小売価格	2000
容量/入数	750ml/12
個体サイズ	75x75x300mm/1.4kg
ケースサイズ	310x240x320mm/17.3kg
商品コード	8401117
JANコード	8020735 007008
カタログ区分	BW
CASE ITF コード	08020735 705003

JET 日欧商事株式会社



ITALIA

SICILIA
シチリア

PLANETA



プラネタ

PLANETA

ラ・セグレタ・ロッソ

La Segreta Rosso



VINTAGE	2017
格付け	シチリアDOC
生産地域	シチリア島の北西部 メンフィとサンブカ・ディ・シチリアにある自社畑(標高100)
ぶどう品種	50% ネロ・ダヴォラ, 25% メルロー, 20% シラー, 5% カベルネ・フラン
アルコール度数	13.0度
色	赤
ボディ	ミディアム
テイスティング	濃いチェリー系のレッド。ベリーやコショウのアロマ、滑らかでドライな味わい、心地よい後味が長く続きます。
製造方法	それぞれのぶどうは別々に温度管理された150hlのステンレスタンクで10-14日間発酵(発酵温度25℃)。その後ステンレスタンクで貯蔵。
適温	16-20℃
料理	パスタ、ピザ等
AWARDS	
希望小売価格	2000
容量/入数	750ml/12
個体サイズ	75x75x300mm/1.4kg
ケースサイズ	310x240x320mm/17.3kg
商品コード	8401117
JANコード	8020735 007008
カタログ区分	BW
CASE ITF コード	08020735 705003

JET 日欧商事株式会社