



イタリアワイン 特別販売会

東急百貨店吉祥寺店 2階 テラス正面側

各日 12時～20時(最終日は18時閉場)



2026年
10/23(金)
→ 25(日)

秋にピッタリ!! 熟成スプマンテ厳選



フォンタナフレdda

アルタ・ランガ・スプマンテ・リミテッド・エディション

2021VT

アルタ・ランガエリアでゆっくりと育ったブドウを使用し、30ヶ月以上の瓶内熟成が複雑なアロマを生み出します。きめ細かい泡が長く続き、余韻に甘いニュアンスが感じられます。

税込5,830円



モンテ・ロッサ

“サルヴァテック” フランチャコルタ・エクストラ・ブリュット・ミッレジマート

2016VT

ブドウの出来が良かった年のみ作られる限定のフランチャコルタ。一部はステンレスタンクで熟成し、一部はオーク樽を使用。二次発酵後は酵母とともに40ヶ月上の熟成。力強く複雑な味わいと華やかな香りが楽しめます。

税込12,760円

吉祥寺 2階テラス 3本限定 マグナムワイン

コントラット

1.5L 2019VT

ミッレジマート・アルタ・ランガ・スプマンテ・パドゼ

収穫したブドウは冷却して破碎し、フリーランジュースのみを使用します。一次発酵後、収穫翌年の5月に瓶内二次発酵の後、30ヶ月以上澱とともに瓶内で熟成させます。世界遺産の地下セラーで、ゆっくりと熟成される中で、きめ細かい泡や、花やベリー、イーストなどの複雑な香りが生れます。力強く、ふくよかで、洗練されたエレガントな味わいです。

税込16,060円

ラ・スピネッタの希少なバックヴィンテージ

スタルデリ・バルバレスコ 2006

2006VT

スタルデリの畑は通常より肥沃で粘土質。豊かでフルボディ、良質なタンニンのある芳醇な味わい、しっかりとした骨格と複雑味が特徴で、男性的なバルバレスコと表現されます。

税込38,060円

イタリアを巡る優良ワイナリー

赤3本セット

税込22,000円



ラ・スピネッタ

ボルディーニ・バルバレスコ 2021

2021VT

ラズベリーやチェリー、スパイスの香り。スモークやなめし革、リコリス(甘草)などのニュアンスが重厚感を加え、力強い味わいに仕上がっています。



アヴィニョネージ

ヴィーノ・ノービレ・ディ・モンテプルチアーノ

高貴なワインを意味するヴィーノノービレディモンテプルチアーノ。スミレやプラムの香りと豊かなタンニン分を感じさせるエレガントなワインです。



ラ・スピネッタ

“マルケーゼ・ディ・ヴィッラマリーナ” アルゲーロ・リゼルヴァ

フレンチオーク(トロンセ産)のバリックで18ヶ月、さらに伝統的な大樽で12ヶ月熟成させた贅をつくしたワイン。極めてまろやかな口当たりと樽香とのハーモニーが絶妙な、評価の高い逸品です。

トスカーナ銘醸地特集

トスカーナを代表する黒ブドウ、サンジョベーゼ。

今回は、産地ごとに異なる個性を楽しめる3つの銘醸地から厳選致しました。



モンテプルチアーノ

アヴィニョネージ

“ポツジエット・ディ・ソプラ”ヴィーノ・ノービレ・ディ・モンテプルチアーノ 2017

赤ワイン

2017VT

丘陵地に広がる歴史ある銘醸地。サンジョヴェーゼを主体に、華やかさと気品を備えたエレガントな味わいが魅力の一本。

税込21,780円



モンタルチーノ

バンフィ

ブルネロ・ディ・モンタルチーノ 2006

赤ワイン

2006VT

温暖で乾燥した気候が育む、力強さと深み。赤ベリーや土の複雑な香りと繊細さを備える希少なバックビンテージ。

税込23,980円



モンテクッコ

バジレー

“アド・アジオ”モンテクッコ・サンジョヴェーゼ・リゼルヴァ

赤ワイン

2018VT

海とアミアータ山の影響を受ける自然豊かな銘醸地。果実味豊かな伸びやかな味わいの一本。

税込6,600円

北イタリアの銘醸地 アルト・アディジェ

白2本セット

税込11,000円



サン・ミケーレ・アッピアーノ

“サンクト・ヴァレンティン”

アルト・アディジェ・ソーヴィニヨン

白ワイン

限定された畑の、さらに条件のよい場所で造られたブドウのみを使用したこだわりの醸造。ソーヴィニヨンの果実味、エレガントさが最大限に引き出された、イタリアでも一、二を争うソーヴィニヨンです。



サン・ミケーレ・アッピアーノ

“サンクト・ヴァレンティン”

アルト・アディジェ・シャルドネ

白ワイン

バリックとトノーで発酵、約1年熟成後にブレンドし、ステンレスタンクで6ヶ月間熟成。凝縮した果実の風味、樽熟成に由来するバニラの香りが広がります。複雑性のある豊かで上品な味わいに仕上がっています。

マウリツィオさんご来店!



G.I.V. (Gruppo Italiano Vini)
アジア パシフィック エリアマネージャー

Mr. Maurizio Bertacchini

マウリツィオ・ベルタッキーニ氏

2026年
10/23^金 24^土 25^日
各日 12時~18時



日本で30本のみ
超希少 限定マグナムワインの
受注販売を実施予定



“リヴィーニョ・カロセッコ 3000” 1.5L
カルロ・ネグリ・スフルサート・ディ・ヴァルテッリーナ 赤ワイン

標高 3,000mでの長期熟成から誕生した、世界に1300本のみ希少ワイン。熟した黒い果実やスパイス、豊かなタンニンと爽やかな酸が調和し、塩味を思わせる旨味のある余韻が感じられます。3,000mという特別な環境が生み出す、唯一無二の長期熟成ワインです。

税込 72,710 円



“ボルミオ・ヘヴン 3000” 1.5L
ヴィーニャ・フラチャ・ヴァルテッリーナ・スペリオーレ 赤ワイン

標高 3,000mでの長期熟成から誕生した、世界に1300本のみ希少ワイン。熟した赤い果実、バラやスミレ、ローズマリー、ラベンダーの香り。緻密なタンニンと清涼感、塩味を思わせる余韻が長く続きます。3,000mだからこそ生まれた特別な一本です。

税込 72,710 円

マウリツィオ厳選

お得な 6本セット 税込 11,000 円



“トゥラ” スプマンテ・エクストラ・ドライ 白スプマンテ

白桃のような繊細な香りがたようアロマを感じます。しっかりとしたうまみがあり、繊細でフルーティなアフターテイストが続きます。



フォンタナ・カンディダ 白ワイン
“サンタ・テレザ” フラスカーティ・スペリオーレ・セッコ

花やフルーツ、ハーブを感じる繊細でエレガントな香りと生き生きとした酸味を楽しんでいただけるフラスカーティです。



レ・マンフレディ 白ワイン
“オルメ・ディ・ラーヴァ” バジリカータ・ピアンコ

標高 400mの火山由来の畑で育つ白ブドウから造られ、熟した黄色い果実やジャスミン、ハーブの香りが広がります。柔らかさの中に、清らかなミネラル感を備えた味わいが印象的です。



ニーノ・ネグリ 赤ワイン
ヴァルテッリーナ・スペリオーレ・リゼルヴァ

バラやスミレを思わせる複雑な香り。味わいは豊かできめ細やかなタンニンがあり、ブルーンを感じるエレガントな余韻が長く続きます。



メリーニ 赤ワイン
“グラナイオ” キアンティ・クラッシコ

ベリーや熟したブドウ、エレガントなバニラやスミレの濃厚で複雑な香りを感じます。生き生きとした味わいで、飲み心地がよく、果物のジャムやアーモンドのような余韻が長く続きます。



カステッロ・モナチ 赤ワイン
フェウド・モナチ プリミティーヴォ・プーリア

早朝摘まれたブドウから造られるプーリア州を代表する赤ワイン。生き生きとした深い色合い。心地よい香りと味わいが印象的な、素晴らしいバランスのとれたワインです。

新登場



限定
40コ

カプート 240g
冷凍ピッツァマルゲリータ(約 22cm) 1枚入

ピッツァ生地はカプート・サッコロッツを100%使用し約 20時間発酵させ 1枚 1枚手伸ばし。トマトソースは南イタリア産の完熟トマトを使用しうまみたっぷり。サッコロッツと塩だけのシンプルな生地は小麦の風味が豊かにひろがります。

税込 1,134 円

大人気



限定
40コ

イタリアット 50g×10本
冷凍サルシッチャ

イタリア、バジリカータ州発祥のイタリアレシピの本格ソーセージ。弾力のあるしっかりとした食感とジューシーさ、さらにハーブやスパイスの風味を楽しめる旨みたっぷりのソーセージです。

税込 1,782 円

大人気



冬季
限定

ベッレンダ 500g
パネットーネ・プロセッコ風味

ベッレンダ社は華やかな香りのプロセッコ・スプマンテ(スパークリングワイン)で名高いワイナリーです。同社製の甘口ワイン、プロセッコに浸したサルタナレーズンを混ぜ込んで焼き上げた、香り高いオリジナルの逸品です。

税込 5,508 円



マンチーニ 500g
スパゲッティ 1.8mm

マンチーニ社のパスタは自社小麦100%。低温長時間乾燥によって小麦の風味をパスタに封じ込めています。スパゲッティよりも細いパスタ。ヴォンゴレとの相性は抜群です。(茹で時間: 9~10分)

税込 724 円



マンチーニ 500g
スパゲッティ 2.2mm

「スパゲッティ」は、「1本の糸、弦」というのが名前の由来で、世界でもっとも人気の形。一般的にトマトやバジルのソースとよく合います。(茹で時間: 約12分)

税込 724 円



マンチーニ 500g
リガトーニ

Rigate(線を引く)に由来するリガトーニ。ローマでは特によく見られるショートパスタです。ラグーソースやチーズなどを使ったしっかりした味わいのソースによく合います。(茹で時間: 9~11分)

税込 724 円



マンチーニ 500g
ルマーケ

ルマーケはカタツムリの意味。形が似ているところから名づけられています。曲線の溝はソースを表面に留め、2つの穴がソースを内部に引き入れ、すべてのソースを包み込みます。(茹で時間: 8~10分)

税込 724 円

新登場



イタリアット 400g
パスタソース・トマト&バジル

イタリア産のトマトにバジルを加えたイタリアのマンマの味のパスタソースです。

税込 486 円

新登場



イタリアット 400g
パスタソース・アラビアータ

イタリア産のトマトを使用し、唐辛子の辛さがしっかり感じられるパンチのあるパスタソースです。

税込 486 円

パスタ&ワイン
8本セット

税込 11,000 円



※数量に限りがあります。売り切れの際はご容赦願います。