



COLUTTA コルッタ



コルッタのワイナリーは“Park of the vine and wine”と呼ばれるロザッツォ、マンザーノ、ブットリオとの間でワイン作りには最高の場所に位置します。コッリ オリエンターリ デル フリウリ 地域特有の粘土質土壌で、総面積は20ヘクタールです。1939年にアントニオ・コルッタがこの地で野菜やカイコ、ブドウの栽培を始め、1968年には彼の息子たちに受け継がれ、ワインの生産を拡大するために製造機械を導入し、フリウラーノとメルローのワインをボトル詰めして出荷され始めました。

現在は3代目 ジョルジオ・コルッタがオーナーを務め、世界各国にそのワインを輸出するまでに成長しました。最近ではISO9001認証を獲得し、品質保証による信頼性や顧客満足の向上にも全力で取り組んでいます。全製造過程において、地球環境に配慮して造られた“エコフレンドリーライン”の商品もワイナリーのユニークな取り組みの一つです。



VINO SPUMANTE BRUT

ヴィーノ スプマンテ ブリュット

シャルドネのみで醸造されたスパークリングワイン。土壌は始新世からのホウ素やマグネシウムを豊富に含む粘土質土壌で、ブドウの糖度を上げ、ワインに特徴的なアロマをもたらします。良質で持続性のある泡。華やかな青リンゴとトーストの香ばしい香り。デリケートでフルーティー、まろやかさのある味わい。前菜からメインの魚・スープ・野菜・軽めのお肉料理と良く合います。最適温度は8~10℃。

《品種:シャルドネ100%》

品番:col-026 本体価格 ¥ 1,850

発泡性 白 辛口 750ml 11% 入数 6 VT/格付け: N.V / I.G.T JANコード: 8018940000518



PROSECCO DOC

プロセッコ DOC

2009VTよりDOC(統制原産地呼称ワイン)に指定されています。デリケートで芳醇、丸みをともなった味わいで、食前酒として理想的なワインです。魚料理スープ、野菜料理とも良く合います。最適温度は8~10℃。

《品種:ブレ100%》

品番:col-010 本体価格 ¥ 2,700

発泡性 白 辛口 750ml 11% 入数 6 VT/格付け: N.V / D.O.C JANコード: 8018940000365



RIBOLLA GIALLA SPUMANTE N.V

リボッラ ジャッラ スプマンテ マグナム瓶 (1500ml)

リボッラジャッラと呼ばれる地ブドウを時間をかけて発酵させて造るスパークリングワイン。特徴的な爽やかな芳香と味わいは食前酒として最適。また魚や野菜を使った料理にも相性が良い。最適温度は8~10℃。

《品種:リボッラジャッラ100%》

品番:col-022 本体価格 ¥ 10,500

発泡性 白 辛口 1500ml 12.5% 入数 6 VT/格付け: N.V / D.O.C JANコード: 8018940000440



PINOT GRIGIO FRIULI

ピノグリージョ フリウリ

より良い味わいと芳香を得るため、毎年2月まで澱を取り除かず発酵させます。淡い黄色味がかった、新鮮でドライな味わいは、微かなアカシアやパイナップルの香りがたぐい、前菜、貝、ロブスター、エビなどの魚介類との相性がぴったりです。

《品種:ピノグリージョ100%》

品番:col-027 本体価格 ¥ 2,600

白ワイン 辛口 750ml 13% 入数 6 VT/格付け: 2016 / D.O.C JANコード: 8018940000549



PINOT GRIGIO

ピノグリージョ (エコフレンドリーライン)

輝きのある黄金がかかったイエロー。ピノグリージョ特有の華やかな香りとボリューム感に、心地よい酸味とほどよい苦味がありバランスの良い味わいです。前菜、魚料理やスープ、白身のお肉料理とも良く合います。最適温度は10℃~12℃。

《品種:ピノグリージョ100%》

品番:col-015 本体価格 ¥ 2,700

白ワイン 辛口 750ml 13.5% 入数 6 VT/格付け: 2015・2016 / D.O.C JANコード: 8018940000341



SAUVIGNON

ソーヴィニヨン (トラディショナルライン)

香りと味わいが南国の果実やイエローペッパー、メロンを思わせます。食前酒として最適。ハムや伊勢エビ、ヨーロッパアンロブスター、サーモン等の魚料理に良く合います。クリーミーで繊細な味付けのスープとも相性が良いです。最適温度は10~12℃。

《品種:ソーヴィニヨン100%》

品番:col-006 本体価格 ¥ 3,400

白ワイン 辛口 750ml 13.5% 入数 6 VT/格付け: 2015・2016 / D.O.C JANコード: 8018940000051



REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

レフォスコ ダル ペドゥンコロ ロッソ (エコフレンドリーライン)

紫色がかかった濃いルビー。レフォスコ特有の山葡萄のような香りが立ちのぼり、口に含むと、ジュシーな果実味とほどよい渋みが心地よく広がります。ジビエ、ローストした肉料理といったメインに良く合います。最適温度は16~18℃。

《品種:レフォスコ100%》

品番:col-014 本体価格 ¥ 2,700

赤ワイン ミディアムボディ 750ml 13.5% 入数 6 VT/格付け: 2013 / D.O.C JANコード: 8018940000358



PIGNOLO

ピニョーロ (最上級ライン)

深いルビー色の骨格がしっかりした赤ワイン。複雑な香りを持ち、熟成するにつれて香りは更に豊かになります。エレガントでしっかりとしたタンニンを持ち、どんな種類の肉料理とも相性が良いです。最適温度は18~20℃。

《品種:ピニョーロ100%》

品番:col-005 本体価格 ¥ 8,500

赤ワイン フルボディ 750ml 14.5% 入数 6 VT/格付け: 2008 / D.O.C JANコード: 8018940000228



FRIULANO

フリウラーノ (エコフレンドリーライン)

淡いレモンイエロー。ハチミツやハーブに野花のような爽やかな香り。口当たりはおだやかで、柔らかな苦みが余韻に残ります。前菜、特に野菜料理との相性が良いです。最適温度は10~12℃。

《品種:フリウラーノ100%》

品番:col-013 本体価格 ¥ 2,700

白ワイン 辛口 750ml 13.5% 入数 6 VT/格付け: 2012・2014・2016 / D.O.C JANコード: 8018940000334



NOJAR

ノヤー (最上級ライン)

ソーヴィニヨンの香り、シャルドネの繊細さ、フリウラーノの苦みをブレンドした調和の取れた白ワイン。冷たくして食前酒として頂くのがベスト。カキや甲殻類、リゾット、その他繊細な味付けの料理と相性が良いです。最適温度は10~12℃。

《品種:フリウラーノ・ソーヴィニヨン・シャルドネ》

品番:col-008 本体価格 ¥ 4,000

白ワイン 辛口 750ml 13.5% 入数 6 VT/格付け: 2013 / D.O.C JANコード: 8018940000112



SELENARD

セレナード (最上級ライン)

“セレナード”と呼ばれる畑から収穫するカベルネソーヴィニヨン、スキオベッティーノ、レフォスコ等の品種からなるブレンドワイン。豊かで芳醇な香りを持ち、フルーティーな味わいと共に余韻も強く残る。牛肉やジビエを使った料理、生ハムや香りの強いチーズに良く合います。最適温度は18~20℃。

《品種:カベルネソーヴィニヨン・スキオベッティーノ・レフォスコ》

品番:col-018 本体価格 ¥ 5,000

赤ワイン フルボディ 750ml 13% 入数 6 VT/格付け: 2010・2012 / D.O.C JANコード: 8018940000235



GRAPPA FRIULANA

グラッパ フリウラーノ

透明な「グラッパ・ピアンカ(白いグラッパ)」です。干しブドウのような甘い香り、のど越しもまろやかです。食後酒としてお楽しみください。

品番:col-023 本体価格 ¥ 4,800

ブランデー 500ml 40% 入数 6 VT/格付け: N.V JANコード: 8018940000457