

ニューヨーク・タイムズ紙も絶賛！！

プーリアの新星 オーガニックワイナリー 『アマストゥオーラ』



ワインの主要なコンテストにおいて多数の賞を総なめ！！
コストパフォーマンスの高いワインを提供するカリスマワイナリー

cantine
amastuola

各地で行われている ワインコンテストで受賞

- ・ガンベロロッソ評価2グラス
- ・ドイツ国際コンクール金賞
- ・オーガニックワイン
アワード金賞
- ・ビオディビーノ銀賞
- ・インターナショナルW&S
コンペディション銀賞

世界中のレストランを魅了する 高いコストパフォーマンス

テロワールに重要なミネラルや栄養素を豊富に吸収したブドウを使用し、常に安定したバランスのよいワインを醸し出しています。また、コストパフォーマンスの高さから世界中の飲食店で愛され、採用されています。

世界の主要メディア注目の 美しい景観が広がるワイナリー

世界的に著名なスペインの造園家フェルナンド・カルンチョ氏がプロデュースした波のようなねりのある美しい景観のブドウ畑は、世界中のメディアに注目されています。

BIANCO SALENTO

ビアンコ サレント



産地（国名） イタリア
産地（地方） プーリア
ワインタイプ 白
格付け IGP プーリア
希望小売価格 2,500 円（税抜）
JAN コード 8055960170807
ブドウ品種 フィアーノ 25%
マルヴァジア 75%
ヴィンテージ 2014
栽培方法 有機
発酵 ステンレスタンク
熟成 ステンレスタンク

テイasting 梨や柑橘類と野生ハーブを思わせる香り、滑らかで活発な酸味が特徴のフレッシュなワイン。

CALAPRICE

カラプリチェ



産地（国名） イタリア
産地（地方） プーリア
ワインタイプ 白
格付け IGP プーリア
希望小売価格 2,500 円（税抜）
JAN コード 8055960170814
ブドウ品種 ソーヴィニヨン・ブラン 45%
シャルドネ 50%
フィアーノ 5%
ヴィンテージ 2014
栽培方法 有機
発酵 ステンレスタンク
熟成 ステンレスタンク

テイasting ゴールデンデリシャスアップルを思わせるフルーティーな香り、心地よい酸味とミネラルを感じるワイン。

ONDAROSA

オンダロサ



産地（国名） イタリア
産地（地方） プーリア
ワインタイプ ロゼ
格付け IGP プーリア
希望小売価格 2,500 円（税抜）
JAN コード 8055960170920
ブドウ品種 アリアニコ 100%
ヴィンテージ 2015
栽培方法 有機
発酵 ステンレスタンク
熟成 ステンレスタンク

テイasting ラズベリーやチェリーの香り、程よい酸味とタンニンのバランスの良さが特徴のロゼワイン。

CAPOCANALE

カポカナーレ



産地（国名） イタリア
産地（地方） プーリア
ワインタイプ 赤
格付け IGP プーリア
希望小売価格 2,700 円（税抜）
JAN コード 8055960170869
ブドウ品種 メルロー 100%
ヴィンテージ 2013
栽培方法 有機
発酵 ステンレスタンク
熟成 ステンレスタンク

テイasting 繊細でスパイシーな味わい、程よいタンニンと魅力的なチョコレート感を感じるワイン。

VINGATORTA

ヴィニャトルタ



産地（国名） イタリア
産地（地方） プーリア
ワインタイプ 赤
格付け IGP プーリア
希望小売価格 2,700 円（税抜）
JAN コード 8055960170890
ブドウ品種 シラー 75%
プリミティーヴォ 25%
ヴィンテージ 2013
栽培方法 有機
発酵 ステンレスタンク
熟成 ステンレスタンク

テイasting ブラックベリーやプラムチェリーの甘いスパイスの香り、タンニンと酸味のバランスの良さ、長い余韻が特徴のワイン。

PRIMITIVO

プリミティーヴォ



産地（国名） イタリア
産地（地方） プーリア
ワインタイプ 赤
格付け IGP プーリア
希望小売価格 2,800 円（税抜）
JAN コード 8055960170876
ブドウ品種 プリミティーヴォ 100%
ヴィンテージ 2013
栽培方法 有機
発酵 ステンレスタンク
熟成 樽とステンレスタンクで 18 か月

テイasting ミネラルやシナモン、プラムジャム、スクランボの香りを感じさせる、果実味と酸味のバランスの良さが特徴のワイン。

ONDA DEL TEMPO

オンダ デル テンポ



産地（国名） イタリア
産地（地方） プーリア
ワインタイプ 赤
格付け IGP プーリア
希望小売価格 3,100 円（税抜）
JAN コード 8055960170340
ブドウ品種 プリミティーヴォ 25%
アリアニコ 25%
メルロー 25%
カベルネ・ソーヴィニヨン 25%
ヴィンテージ 2010
栽培方法 有機
発酵 ステンレスタンク
熟成 樽で 16 か月 瓶詰後 4 か月

テイasting チェリーやラズベリー、スパイシーなシナモンなど、小さな赤・黒の果実の香りを感じ、程よいタンニンとエレガントさ、トータルバランスの良さが特徴。

CENTOSASSI

チェントサッシ



産地（国名） イタリア
産地（地方） プーリア
ワインタイプ 赤
格付け IGP プーリア
希望小売価格 5,000 円（税抜）
JAN コード 8055960170609
ブドウ品種 プリミティーヴォ 100%
ヴィンテージ 2011
栽培方法 有機
発酵 木樽
熟成 樽で 12 か月

テイasting テロワールから来る典型的なミネラルを感じさせ、混合したソーヴェーチェリーとプリミティーヴォ本来の凝縮した果実味、ソフトで細かいタンニンと滑らかさ、長い余韻が特長のワイン。