



CUSUMANO

Sustainable Wines



From Sicily



Johnnie's 
Brasserie



CUSUMANO

SDGs WINE

Glass ¥ 1,200 Carafe ¥ 4,600 Bottle ¥ 6,800



クズマーノ アンジンベ

CUSUMANO / ANGIMBÉ Sicilia DOC

<白ワイン>

品種：インソリア 70%、シャルドネ 30%

シチリア州パレルモ県フィクツァにあるピアーナ デッリ アルバネージの畑より（海拔 700m）

桃っぽい特徴や強烈的な花の印象を持った、ミディアムボディでほどよいコクのある地中海らしいワイン。華やかなフルーツカクテルを思わせる後口。



クズマーノ ラムーザ

CUSUMANO / RAMUSA Terre Siciliane IGT

<ロゼワイン>

品種：ピノ ネーロ 100%

シチリア州パレルモ県フィクツァにあるピアーナ デッリ アルバネージの畑（海拔 700m）より

醸造：ダイレクトプレス法

チェリーを思わせるピンクの色合い。ラズベリーと野イチゴがブレンドされた風味。

フレッシュでスパイシーな味わい。



クズマーノ ベヌアーラ

CUSUMANO / BENUARA Sicilia DOC

<赤ワイン>

品種：シラー主体、ネーロ ダヴォラ

シチリア州パレルモ県モンレアーレにあるプレスティ エペーニの畑（海拔 300m）より

共に強い個性とストラクチャーを生み出す土着品種ネーロ ダヴォラと国際派シラーの合体によって生まれたこのワインは、ベリー系果実の芳醇で複雑な香りと力強いながら円みを帯びた味わいを備えたフルボディ。

※価格は全て内税表記で、ディナータイムは別途サービス料5%を加算させていただきます。

Sustainable
Wine

Johnnie's
Brasserie



クズマーノ社は、2000年に創業。その品質とコストパフォーマンスの高さで非常に人気があるワイナリーです。兄のアルベルトと弟のディエゴの2人の兄弟によって運営される同社はシチリア内に5ヶ所、520haのブドウ畑を所有しています。『シチリアは大陸である』という彼らは、それぞれの土地のテロワールを活かしたブドウを栽培し、固有品種には大きな樽、外来品種には小樽を用いるなど伝統を大切にしながらもチャレンジし続ける将来が楽しいワイナリーです。



WINE OBSERVATORY SUSTAINABILITY 認証取得

『SOSStain/VIVAとは?』

クズマーノ社が取得したSOSStain/VIVAは、農業環境省によって承認されたイタリアのブドウ栽培のための持続可能なプログラムであり、この地域で持続可能な開発のモデルを作成することを目的としています。

『SOSStain認証の条件』

生利用エネルギーのみ使用 / ブドウ畑における殺虫剤使用量の削減

ワイン醸造における二酸化硫黄のトータル使用量削減 / ブドウ畑における生物多様性の保護

緑肥などを通して土壌を保護 / 待機、水質、ブドウ畑、テリトリーに与える影響を測る / 有機栽培

農業活動の影響は、ブドウ畑だけでなく、3つの相互に関連する分野、すなわち環境、経済、社会にも貢献する。



協力：株式会社フードライナー