

[白] ヴィツァ キアラ トレブビアーノ ダブルツォ

300060

8033413003056

750ml×6本

Villa Chiara Trebbiano d'Abruzzo

上代価格：¥2,600



淡い麦わら色で白桃やパッションフルーツの様な香り。心地よくキレある酸、ほのかな苦みと後味もしっかりとしています。シュールリー製法を採用しており、オリと酵母から抽出される風味や旨み、複雑味がアロマの中に加わった凝縮感があります。

格付：Trebbiano d'Abruzzo DOC
品種：トレブビアーノ
産地：ピオンバ
土壌：中程度の粘性の砂質土壌
標高：100m～150m 収穫：9月中旬

合う料理：シーフードサラダ、軽いスープ、野菜のグリル

[ロゼ] ヴアルフォルテ ロゼ チェラスオーロ

300080

8033413003087

750ml×6本

Valforte Rosè Cerasuolo

上代価格：¥2,600



色はルビーレッド色と紫のハイライト。いちご、さくらんぼを感じさせる香り、華やかな果実味がありながら、アフターはやわらかな酸味。温度が上がってくるとお肉料理にもよく合います。

格付：Cerasuolo d'Abruzzo DOC
品種：モンテプルチアーノ
産地：ピオンバ
土壌：中程度の粘性の砂質土壌
標高：150m 収穫：9月～10月
醸造：コールドマセラシオン、直接圧搾法

合う料理：軽いスープ、前菜、魚、白身の肉

[赤] モンテプルチアーノ ダブルツォ

300070

8033413004008

750ml×6本

Montepulciano d'Abruzzo

上代価格：¥2,600



清澄度が高く、カシスの香りとスモーキーなニュアンス。アルコール感と酸味のバランスが良く、渋みもしっかりとしていて、ボリュームとボディを感じる赤ワインです。

格付：Montepulciano d'Abruzzo DOC
品種：モンテプルチアーノ
産地：ピオンバ、コッレサーレ
土壌：中程度の粘性の砂質土壌
標高：150m～350m 収穫：9月～10月
醸造：マセラシオン15日
熟成：ハンガリー産オーク樽で2ヶ月

合う料理：前菜、燻製料理、赤身の肉、チーズ

[赤] モンテプルチアーノ ダブルツォ リゼルヴァ

300072

8033413001052

750ml×6本

Montepulciano d'Abruzzo Riserva

上代価格：¥4,000



ブドウの出来が良い年にしか生産されない稀有なワイン。葡萄が持つチェリーやベリー、プラム等の香りや、レーズンやカンゾウのニュアンスが特徴的なワインです。熟成から来るしっかりとした骨格、まろやかなタンニンとシャープな酸味が特徴のフルボディ。

格付：Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva
品種：モンテプルチアーノ
産地：コッレサーレ
土壌：中程度の粘性の砂質土壌
標高：350m 収穫：10月（手摘み）
醸造：マセラシオン20日
熟成：ハンガリー産トノー（旧樽）で18ヶ月

合う料理：濃厚なソース、赤身の肉、ジビエ、チーズ

[白] アブルッツォ ペコリーノ

300061

8033413003063

750ml×6本

Abruzzo Pecorino

上代価格：¥2,600



香りはヴェジタルで、ミネラル感があり、ボディがしっかりとしています。後味に果実感と苦みの余韻がある白ワインです。シュールリー製法を採用しており、オリと酵母から抽出される風味や旨み、複雑味がアロマの中に加わった凝縮感があります。

格付：Abruzzo Pecorino DOC
品種：ペコリーノ
産地：ピオンバ、コッレサーレ
土壌：中程度の粘性の砂質土壌
標高：150m～350m 収穫：9月末

合う料理：カルパッチョ、魚料理



[赤] コッレ サーレ モンテプルチアーノ ダブルツォ

300071

8033413003070

750ml×6本

Colle Sale Montepulciano d'Abruzzo

上代価格：¥3,800



ドライカシス、ハーブ、スパイスの香り。酸は穏やかで、木樽熟成がもたらす上品で複雑な味わい。溶け込んだタンニンが心地よく、余韻の苦みが後味を引き締める、エレガントな仕上がりです。

格付：Colline Teramane DOCG
品種：モンテプルチアーノ
産地：ピオンバ
土壌：中程度の粘性の砂質土壌
標高：350m 収穫：10月初旬（手摘み）
醸造：マセラシオン25日
熟成：ハンガリー産オークのバリック（旧樽）で16ヶ月

合う料理：赤身の肉、ジビエ、チーズ

