

WINE

アブルッツォ州 バローネ ディ ヴァルフォルテ社

[白] ヴィッラ キアラ トレッビアーノ ダブルッツォ

300060

8033413003056

750ml×6本

Villa Chiara Trebbiano d'Abruzzo



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 : トレッビアーノ

産地 : ビオンバ

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] ヴァルフォルテ ロゼ チェラスオーロ

300080

8033413003087

750ml×6本

Valforte Rosé Cerasuolo



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 : モンテブルチアーノ

産地 : ビオンバ

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] モンテブルチアーノ ダブルッツォ

300070

8033413004008

750ml×6本

Montepulciano d'Abruzzo



澄清度が高く、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 : モンテブルチアーノ

産地 : ビオンバ、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] モンテブルチアーノ ダブルッツォ リゼルヴァ

300072

8033413001052

750ml×6本

Montepulciano d'Abruzzo Riserva



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 : モンテブルチアーノ

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

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 モンテブルチアーノ ダブルッツォ

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、スペイスの香り。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 : モンテブルチアーノ

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

