

WINE カンパニーナ州 カヴァリエール ペペ社



[白] アンティカ ファットリア ファランギーナ

306060 8002461320712 750ml×6本
Antica Fattoria Falanghina [スクリューキャップ] 上代価格：¥2,000



リンゴやパイナップルのような甘い果実のアロマ。口に含むと包み込まれるような爽やかさがあり、エキゾチックな果実の香りが戻ってきます。

バランスの取れた酸、エレガントなフィニッシュ。

格付 : Campania Falanghina IGT

品種 : ファランギーナ

産地 : ポンテ (ベネヴェント)

土壌 : 粘土質、石灰質

醸造 : ステンレスタンクにてシュールリー

合う料理 : フレッシュチーズ、冷たい前菜、スープ、魚のパスタ

[白] リラ イルピニア ファランギーナ

306061 8002461322228 750ml×6本
Lila Irpinia Falanghina 上代価格：¥3,000



パイナップル、バナナ、リンゴ、洋ナシの香り。生き生きとした酸とジューシーなパイナップルや白桃の風味とのバランスが良く、ミネラルのニュアンスがすっきりとした後味に活力を与えます。

格付 : Irpinia Falanghina DOC

品種 : ファランギーナ

産地 : ルオーゴサノ、サンタンジェロ・デッレスカ

土壌 : 砂質 火山性

標高 : 400m

醸造 : ステンレスタンクにてシュールリー

合う料理 : フレッシュチーズ、軽い揚げ物、サラダ、白身肉、スパイシーな料理

[赤] アンティカ ファットリア アリアニコ

306070 8002461320729 750ml×6本
Antica Fattoria Aglianico [スクリューキャップ] 上代価格：¥2,000



ブラックベリー、レッドカランド、熟したブラックチェリーのアロマ。

心地よいスパイシーさとパニラのニュアンス。

味わいは滑らかで骨格があり、タンニンがしなやか。

格付 : Campania Aglianico IGT

品種 : アリアニコ

産地 : ポンテ (ベネヴェント)

土壌 : 粘土質、石灰質

醸造 : ステンレスタンク

合う料理 : ハードチーズ、ローストした肉料理、ジビエ



[白] レフィアーノ フィアーノ ディ アヴェッリーノ

306062 8002461320125 750ml×6本
Refiano Fiano di Avellino 上代価格：¥3,400



レモンと野生のハーブのアロマにスモークの香り。ミネラリーでキレのあるエレガントな味わいは、酸味のあるリンゴ、柑橘類を感じさせ、ナツのようなフィニッシュへと続きます。

格付 : Fiano di Avellino DOCG

品種 : フィアーノ

産地 : ラビオ、モンテフレダーネ、モンテファルキオーネ

土壌 : 火山性石灰質

標高 : 400m

醸造 : 手摘み。選果後全房圧搾。ステンレスタンクでコールドマセラシオン (シュールリー)

合う料理 : 魚介類、シーフードサラダ、フリット

[白] ネストル グレコ ディトゥーフォ

306063 8002461320101 750ml×6本
Nestor Greco di Tufo 上代価格：¥3,400



桃、洋ナシ、リンゴなどの熟した果実の複雑な香り。味わいはリッチでフルボディ、ジューシーでスパイシー。フィニッシュは塩味で締めくくられ、爽やかな酸味が力強さを保ちます。

格付 : Greco di Tufo DOCG

品種 : グレコ

産地 : サンパオリーナ、モンテフスコ、

プラタ・ブリンチパート・ウルトラ

土壌 : 石灰を含む凝灰岩質

標高 : 400~700m

醸造 : 手摘み。選果後全房圧搾。ステンレスタンクでコールドマセラシオン (シュールリー)

合う料理 : スープ、パスタ、白身の魚、チーズ

[赤] テッラ デル ヴァーロ イルピニア アリアニコ

306071 8002461320224 750ml×6本
Terra del Varo Irpinia Aglianico 上代価格：¥3,000



力強いルビーレッド。熟したダークプラム、ブラックベリー、ほのかに黒コショウやピターココアを感じるアロマ。

口当たりは柔らかくタンニンがエレガントで、軽いイスパイス香を思わせる余韻へと続きます。

格付 : Irpinia Aglianico DOC

品種 : アリアニコ85%、メリロー15%

産地 : ルオーゴサノ、サンタンジェロ・デッレスカ、タウラージ

土壌 : 火山性石灰質

標高 : 350m

醸造 : 手摘み。選果後10日間のコールドマセラシオン、24ヶ月セメントタンク熟成

合う料理 : サラミ・ハム、チーズ、トマトソースのパスタ

[赤] オペラミア タウラージ

306072 8002461320187 750ml×6本
Opera Mia Taurasi 上代価格：¥6,200



熟したベリー系のアロマ。スマレヤパルサミコ、ブラックペッパー、コーヒーとチョコレートの香り。果実味と複雑味が完璧にまとまり、しつかりとした酸ときめ細かなタンニンが骨格を支えています。

フルボディながら、巨大でジャミーではなく、南イタリアの赤として洗練されています。

格付 : Taurasi DOCG

品種 : アリアニコ

産地 : ルオーゴサノ、サンタンジェロ・デッレスカ、タウラージ

土壌 : 火山性石灰質

醸造 : 手摘み後セラーで選果。20日間のスキンコンタクト。フレンチオーク樽で12ヶ月、セメントタンクで22ヶ月熟成。

合う料理 : ヒレ肉・リブ肉、子牛、スパイシーなソース