

ボルゴ・ヴァッサーリ ライン

[白] ボルゴヴァッサーリ ピノ・グリージョ

200060

8018560620219

750ml×6本

Borgo dei Vassalli Pinot Grigio

上代価格：¥2,800



熟した柑橘系果実の爽やかな香りの中に、アカシアの花のアロマ感。フルーティさの中にシャープな酸が際立ち、ドライながら柔らかでほのかな苦みが心地よい味わいです。

格付：Friuli Isonzo DOC
品種：ピノ・グリージョ
醸造：皮からの色移りを防ぐため繊細にソフトプレスし冷却。上澄みを18℃で10日間発酵。
合う料理：ハム、フレッシュチーズ、アンティパスト

[白] ボルゴヴァッサーリ ソーヴィニヨン

200061

8018560620264

750ml×6本

Borgo dei Vassalli Sauvignon Blanc

上代価格：¥2,800



輝きのある、緑がかった麦わら色。トロピカルフルーツやトマトの葉を思わせる香り。山と海のテロワール由来のミネラル感と柔らかな酸のバランスが絶妙のエlegantなソーヴィニヨンブラン。

格付：Friuli Isonzo DOC
品種：ソーヴィニヨン
醸造：5-6℃でコールドマセレーションし果皮成分を抽出。ソフトプレス後15℃で冷却。澱引きしたモストと酵母を加え18℃で14日間発酵。
合う料理：ブルーチーズなど中熟チーズ、食前酒としても

[白] ボルゴヴァッサーリ シャルドネ

200064

8018560620141

750ml×6本

Borgo dei Vassalli Chardonnay

上代価格：¥2,800



輝きのある黄金の麦わら色。りんごを思わせる香りが広がり、すっきりとした上品な味わい。酸が穏やかでエレガントな仕上がりです。

格付：Friuli Isonzo DOC
品種：シャルドネ
醸造：5-6℃でコールドマセレーションし果皮成分を抽出。ソフトプレス後15℃で冷却。澱引きしたモストと酵母を加え18℃で12日間発酵。
合う料理：魚介のバスタ、アンティパスト



[赤] ボルゴヴァッサーリ カベルネ

200070

8018560620325

750ml×6本

Borgo dei Vassalli Cabernet

上代価格：¥2,800



やや青みがかった濃いルビーレッド。草や杉などのブーケ。ベリー系の果実味と、緻密でまろやかなタンニンの中から、コーヒーのニュアンスも広がります。

格付：Friuli Isonzo DOC
品種：カベルネソーヴィニヨン50%
カベルネフラン50%
醸造：収穫除梗後ステンレスタンクに移し替え、ポンピングオーバーしながら約28℃で色素やタンニンを抽出。10日後プレスし澱引き。
合う料理：赤身の肉 ミートソース

[赤] ボルゴヴァッサーリ レフォスコ

200071

8018560620226

750ml×6本

Borgo dei Vassalli Refosco

上代価格：¥2,800



青紫がかったルビーレッド色。野生のブラックベリーと下草のブーケ。力強く華やかな香りを持っています。やわらかなタンニンが印象的。

格付：Friuli Isonzo DOC
品種：レフォスコ
醸造：収穫除梗後ステンレスタンクに移し替え、ポンピングオーバーしながら約28℃で色素やタンニンを抽出。12日後プレスし、澱引。
合う料理：ボルベッティや肉の煮込み料理

フェウディロマンズ ライン - スパークリング

[泡] フェウディロマンズ プロセッコ ブリュット

200090

8018560320355

750ml×6本

I Feudi di Romans Prosecco Brut

上代価格：¥3,700



アロマティックでありながらフレッシュフルーツを思わせる華やかな香り。シャンパーニュ並みの5気圧で収斂性があり、ミネラル感が豊富でドライな仕上がりです。食前酒としてだけではなく食中酒としてもお楽しみ頂けます。

格付：Prosecco DOC
品種：グレーラ
残糖：6g
醸造：16℃で14日間の一次発酵。ろ過後、糖度と厳選酵母により16-18℃で約20日間自然発酵。一定の気圧に達すると冷却、ろ過後瓶詰め。
合う料理：アンティパスト、白身の肉料理、魚介類全般

[泡] フェウディロマンズ ロゼ ブリュット 750ml、1.5L

200091

8018560320270

750ml×6本

200092

8018560330392

1500ml×6本

I Feudi di Romans Rosè Brut 上代価格 750ml：¥4,200 / 1.5L：¥10,000



きめ細やかでクリーミーな泡立ち。柔らかな赤ワインを連想させるバラやラズベリーの花香り。穏やかな酸とフルーティな余韻が心地よく。食前酒としてだけではなく食中酒としてもお楽しみ頂けます。

格付：Venezia Giulia IGT
品種：ピノ・ネロ
残糖：6g
醸造：ソフトプレス後、16℃で14日間の一次発酵。ろ過後、糖度と厳選酵母により16-18℃で約90日間自然発酵。一定の気圧に達すると冷却、ろ過後瓶詰め。
合う料理：アンティパスト、サーモンやお寿司、白身の魚介類

フェウディロマンズ ライン

フリウリ イソンツォDOCエリアの中でも厳選された最良のエリアで採れたブドウから造られています。
ブドウ本来の味わいに加え、ワインの複雑さを伝えるため、あえて木樽の使用を制限しています。

[白] フェウディロマンズ リボッラ ジャッラ

200062

8018560520298

750ml×6本

I Feudi di Romans Ribolla Gialla

上代価格：¥3,600



緑がかった黄金色。レモンやオレンジの花の芳醇な香り、フレッシュでやわらか、そしてびやかで豊かな酸味が特徴。心地よさを感じる白ワイン。

格付：Venezia Giulia IGT

品種：リボッラ・ジャッラ

醸造：圧搾後コールドマセレーション（5-6℃）し果皮成分を抽出。ソフトプレス後冷却。澱引きしたモストと酵母を加え18℃で9日間発酵。ステンレスタンクで澱と共に3ヶ月間、その後澱引き。

合う料理：冷製の前菜、甘酸っぱいソースの魚のフライ、卵料理、野菜のクリームスープ、食前酒としても

[白] フェウディロマンズ ترامミネール アロマティコ

200063

8018560520403

750ml×6本

I Feudi di Romans Traminer Aromatico

上代価格：¥3,600



芳醇で複雑なブーケ。フルボディでピロードのような舌ざわり、ややドライながら、しっとりとした重厚感ある白。エレガントでフローラルな余韻を感じます。

格付：Trevenezie IGT

品種：トラミネール・アロマティコ

醸造：収穫後5℃に冷却。破碎後1日間マセレーション。48時間後ステンレスタンクに移し替え15℃でゆっくりと発酵。発酵後粗めに澱引きし、細かな澱は残した状態で3ヶ月間熟成。

合う料理：貝のクリームスープ、アスパラガス、シーフードリゾット、食前酒としても

[白] フェウディロマンズ フィズィ

200065

8018560520847

750ml×6本

I Feudi di Romans Fysi

上代価格：¥3,600



PIWI品種を使用したオーガニックワイン。

わずかに緑がかった淡い金色。ハイビスカス、ジャスミン、ライチ、ライム、パッションフルーツを思わせる芳香。フレッシュながら余韻は長く、エレガントな味わい。

格付：Venezia Giulia IGT

品種：ソレリ(フリウラーノ系)・クレトス

(ソーヴィニヨン系)・リトス(ソーヴィニヨン系)

醸造：コールドマセレーション（5-6℃）後、ソフトプレス後15℃で冷却。一晚静置。

澱引きしたモストと酵母を加え18℃で9日間発酵。ステンレスタンクで澱と共に3ヶ月間、その後澱引き。合う料理：魚介全般、白身の肉料理、食前酒として

[赤] フェウディロマンズ ピノ・ネロ

200072

8018560520465

750ml×6本

I Feudi di Romans Pinot Nero

上代価格：¥3,600



おだやかなルビーレッド。木樽熟成がもたらす上品で複雑な味わいと滑らかな口当たり。果実味とコク、そしてピノ・ネロらしいやわらかい酸、ミネラル感がエレガントでありながらボディも感じます。

格付：Friuli Isonzo DOC

品種：ピノ・ネロ

熟成：フレンチオーク樽で8ヶ月

醸造：ガニメデ方式を採用。1日に3回ポンピングオーバーを行う。色素やタンニン抽出に理想的な温度の約28度前後で管理。13日後圧搾し、ステンレスタンクにて澱引き。

合う料理：赤身肉のシチュー、鴨ロースト、鰻、豆のスープ、中熟チーズ

PIWI(ピーヴィ)とは、ブドウ病害であるうどん粉病、ペド病等の原因菌に対して耐性を持ったブドウ品種です。結果、様々な薬剤の使用を最小限に抑える事ができ、まさに地球と身体に優しい次世代のブドウ品種として注目されています。

フェウディロマンズ スペシャル ライン

[オレンジ] フェウディロマンズ リボッラ ジャッラ アンフォラ

200066

-

750ml×6本

I Feudi di Romans Ribolla Gialla Anfora

上代価格：¥9,000



アンバーイエローで、蜂蜜を思わせる生き生きとした明るい色合い。アブリコット、かすかに甘草を思わせる香り。

力強く、エレガントでデリケート、深く調和のとれた味わい。余韻は長く心地よく、持続性がある。

格付：Venezia Giulia IGT

品種：リボッラ・ジャッラ

9月末に熟したブドウを収穫、破碎、除梗後、アンフォラで土着酵母による15日間の自然発酵。その後マロラクティック発酵が終わるまで長いマセレーションを行い、アンフォラで熟成を続ける。澱引き、果皮から分離。濾過なしで瓶詰め。

合う料理：魚介全般、東洋の料理、スパイシーで味わい深いあらゆる料理と

