

# WINE ピエモンテ州 マルコ ポレロ社

## [白] ランゲ ファヴォリータ

205060

8032584380065

750ml×6本

Langhe Favorita

上代価格：¥2,600



花や白桃、野生のハーブのアロマ。ほどよい酸味とパイナップルやバナナのジューシーな果実味。口に含むとフレッシュで心地よく、親しみやすく調和のとれた味わい。

格付：Langhe Favorita DOC  
品種：ファヴォリータ  
産地：ヴェッツァ・ダルバ  
土壌：石灰岩、砂質  
標高：220m~280m  
醸造：ステンレスタンクで20日間(シュールリー)  
合う料理：冷菜、シーフード、食前酒として

## [白] ロエロ アルネイズ

205061

8032584380089

750ml×6本

Roero Arneis

上代価格：¥2,800



白い果実と柑橘類の香り。ジューシーな口当たりで、まろやかなミディアムボディの味わいは、熟した黄色い洋ナシ、アプリコット、ほのかなアーモンドを思わせます。余韻が長くアルネイズの特徴を最大限に表現しています。

格付：Roero Arneis DOCG  
品種：アルネイズ  
産地：ヴェッツァ・ダルバ  
土壌：砂質、粘土質、石灰質  
標高：220m~280m  
発酵熟成：ステンレスタンクで20日間(シュールリー)  
合う料理：冷菜、シーフード、食前として

## [ロゼ] ランゲ ロザート

205080

8032584380218

750ml×6本

Langhe Rosato

上代価格：¥3,000

NEW



淡く繊細なピンク色。濃厚でスパイシーさを感じる香り。心地よいフレッシュさと風味のある味わいで、調和のとれたフィニッシュへと続きます。

格付：Langhe Rosato DOC  
品種：ネッピオーロ  
産地：ヴェッツァ・ダルバ、カナレ  
土壌：砂質、石灰質  
標高：250~300m  
醸造：ソフトプレス後、約6時間のマセラシオン。  
ステンレスタンクで発酵、熟成。  
合う料理：前菜、魚介の料理、中程度熟成のチーズ

## [赤] バルベラ ダルバ モンミアノ

205070

8032584380034

750ml×6本

Barbera d'Alba Mommiano

上代価格：¥2,800



濃厚なルビーレッド。ブラックベリーや地中海のハーブ、ほのかにバニラの香り。果実味豊かで、力強くフルーティーながらエレガントなテクスチャーと控えめなアルコールで繊細な味わいです。

格付：Barbera d'Alba DOC  
品種：バルベラ  
産地：カナレ  
土壌：粘土質、石灰岩、砂質  
標高：220m~280m  
醸造：7~10日間のマセラシオン。  
ステンレスタンクとセメントタンクで熟成。  
合う料理：トマトソースのバスタ サラミ、子牛、子羊

## [赤] ランゲ ネッピオーロ

205071

8032584380126

750ml×6本

Langhe Nebbiolo

上代価格：¥3,200



野イチゴやスミレの繊細なアロマ。細身のテクスチャーに、しっかりとした酸ときめ細やかなタンニン。ロエロの砂地で造られた、骨格がありクラシックでエレガントなネッピオーロです。

格付：Langhe Nebbiolo DOC  
品種：ネッピオーロ  
産地：ヴェッツァ・ダルバ、カナレ  
土壌：砂質、石灰質  
標高：220m~280m  
醸造熟成：10~12日間のマセラシオン。  
25hlの樽で12カ月熟成。  
合う料理：パスタとメイン料理全般

## [赤] バローロ

205072

8032584380133

750ml×6本

Barolo

上代価格：¥7,400



深みのある濃厚なレビーレッド。黒い果実やブラックベリー、スパイスの豊かなアロマを放つ。味わいは濃厚で複雑、そしてエレガント。フルボディで個性があり余韻が長く続きます。

格付：Barolo DOCG  
品種：ネッピオーロ  
産地：ノヴェッロ、セッラルンガ・ダルバ  
土壌：石灰質、粘土質  
醸造熟成：約40日のマセラシオン。  
スラヴォニアオーク樽で24ヶ月熟成。  
合う料理：赤身の肉料理、ジビエ、トリュフ料理

