

WINE ピエモンテ州 マルコ ポレッロ社

[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：ヴェッツア・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

[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：ネッビオーロ

産地：ヴェッツア・ダルバ、カナーレ

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] ランゲ ネッビオーロ

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。
ロゴの砂地で造られた、骨格がありクラシックでエレガントなネッビオーロです。

格付：Langhe Nebbiolo DOC

品種：ネッビオーロ

産地：ヴェッツア・ダルバ、カナーレ

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ヶ月間熟成。

合う料理：パスタとメイン料理全般



[白] ロゴロ 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：ヴェッツア・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

[赤] バルベーラ ダルバ モンミアーノ

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：バルベーラ

産地：カナーレ

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：トマトソースのパスタ サラミ、子牛、子羊

[赤] バロー

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、スパイク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：ネッビオーロ

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。

スラヴォニアンオーク樽で24ヶ月熟成。

合う料理：赤身の肉料理、ジビエ、トリュフ料理

