

[泡] メトクラシコ ロゼ ブリュット

201090

0722777189480

750ml×6本

Rose Brut

上代価格：¥5,200



ネッピオーロの若い状態のジュースーでフレッシュな状態を表現したいと思い造られた。オレンジの果皮、イチゴ、ミント、赤いベリーの香り。

酵母を加えずブドウ果汁のみで2次発酵を行うため、柔らかな泡立ちが特徴です。

品種：スパンナ（コッリーネ ノヴァレージ スパンナ用に栽培したもの）

産地：ゲンメ

土壌：粘土、海からの堆積物

標高：280m 収穫：10月中旬（手摘み）

発酵：瓶内で2次発酵 60ヶ月間

熟成：2次発酵時はスパンナの果汁のみ（酵母は加えない）

[白] コッリーネ ノヴァレージ ビアンコ

201060

0722777189503

750ml×6本

Colline Novaresi Bianco

上代価格：¥3,700



柑橘類、リンゴ、洋ナシ、アプリコットの香り。爽やかな草やハチミツのニュアンス。瓶詰め後、数ヶ月経つと火打石や濡れた石のようなニュアンスが現れ始めます。複雑で酸味が高く、12〜18ヶ月の熟成後丸みを帯びてからリリースされます。

格付：Colline Novaresi Bianco DOC

品種：エルバレーチェ

産地：ゲンメ

土壌：粘土と沖積堆積物

標高：250m 収穫：9月末（手摘み）

発酵：500Lのオーク樽でバトナージュしながら2週間

熟成：オーク樽で6ヶ月、その後ステンレスタンクで熟成

[赤] ピエモンテ バルベラ

201070

0722777189497

750ml×6本

Piemonte Barbera

上代価格：¥3,000



赤い果実や黒コショウの香り、ジュースーで爽やかな酸味は、ピエモンテの伝統的なバルベラを表現されています。飲み疲れることのない、デイリーに最適なワインです。

格付：Piemonte Barbera DOC

品種：バルベラ

産地：コッリーネ ノヴァレージ

土壌：粘土質、沖積堆積物

標高：210〜250m 収穫：9月末（手摘み）

醸造：セメントタンクで約10日間

熟成：セメントタンクで12〜18ヶ月

合う料理：前菜、燻製料理、赤身の肉、チーズ

[赤] カンピラウディ コッリーネ ノヴァレージ ネッピオーロ

201071

0722777189473

750ml×6本

Campi Raudii Colline Novaresi Nebbiolo

上代価格：¥3,200



赤い果実や花の香り、ほのかなスパイスのニュアンス。鮮やかな酸味と芳醇な香りが、果実味を自然に引き立てながら複雑な味わいを加えます。シンプルで気取らないネッピオーロです。

格付：Colline Novaresi Nebbiolo DOC

品種：ネッピオーロ（スパンナ）

産地：ゲンメ、ファール、プリオーナ

土壌：粘土質、沖積土

標高：200〜260m 収穫：10月初旬（手摘み）

醸造：約10日間セメントタンク

熟成：セメントタンクで12〜18ヶ月

[赤] コッリーネ ノヴァレージ スパンナ

201072

0722777189466

750ml×6本

Colline Novaresi Spanna

上代価格：¥4,200



スミレやバラのフローラな香り。レッドチェリー、熟したイチゴ、ミントのニュアンス、エレガントで複雑な味わい。20〜25年の熟成に耐え、熟成と共にシガーや、革、タールのニュアンスが現れます。

格付：Colline Novaresi Spanna DOC

品種：スパンナ

産地：ゲンメ

土壌：粘土、海からの堆積物

標高：280m 収穫：10月（手摘み）

醸造：セメントで約2週間

熟成：500Lオーク樽で10〜12ヶ月後セメントタンクで熟成

合う料理：濃厚なソース、赤身肉、ジビエ、チーズ

[赤] ボーカ

201073

8052570630004

750ml×6本

Boca

上代価格：¥6,000



スパイスのニュアンスと、フルーティーでエレガントな香り。シルクのように滑らかな口当たり、長く持続する味わいが特徴。小さなエリアで生産され、希少価値が高く、長期熟成に適したワインです。

格付：Boca DOC

品種：スパンナ70%、ヴェスボリーナ30%

産地：ボーカ

土壌：化石化した火山性

標高：420〜460m 収穫：10月中旬（手摘み）

醸造：セメントタンクで約2週間

熟成：500Lと1000Lのフレンチオーク樽で18ヶ月

合う料理：軽いスープ、前菜、魚、白身の肉

