

WINE トレンティーノ・アルト・アディジェ州 ヴァルドグリース社

[白] ミュラ ソーヴィニヨン

206060	8055002830201	750ml×6本
<i>Myra Sauvignon</i>		上代価格：¥6,500



緑色を帯びた明るい麦わら色。火打石、エルダーフラワー、グレープフルーツ、エキゾチックフルーツの熟した香り。酸にキレがあり、ミネラリーで塩味がありエレガントな味わいです。

格付 : Alto Adige DOC
品種 : ソーヴィニヨン
産地 : アッピアーノ
土壌 : 石灰質ローム土壤
標高 : 550m
醸造 : 20%はトノー樽、
80%はステンレスタンクで8ヵ月間熟成
合う料理 : アスパラガス、甲殻類、生魚、軽い肉類
生産本数 : 8000本

[白] イトス ピノ・ブラン リゼルヴァ

206062	8055002830102	750ml×6本
<i>Itos Pinot Blanc Riserva</i>		上代価格 : ¥7,200



濃い麦わら色。熟した洋ナシのような繊細なアロマ、ゴールデンデリシャス、バイナップルなどのエキゾチックな香り。味わいはエレガントながら力強くしっかりとした骨格があり、フィニッシュに塩味と強い酸を感じます。

格付 : Alto Adige DOC
品種 : ピノ・ブラン
産地 : アッピアーノ、シュヴァルツハウス
土壌 : 石灰岩とロームが堆積したモレーン土壤
標高 : 500m
醸造 : 50%はトノー樽、50%はステンレスタンクで
24ヵ月間熟成（シュールリー）
合う料理 : 風味豊かなパスタ料理、魚介類のグリル
生産本数 : 5,500本



[白] ヴンダー ブラン・ド・ノワール

206061	8055002830409	750ml×6本
<i>Wunder Blanc de Noir</i>		上代価格 : ¥7,000



明るい麦わら色。赤いベリー、赤スグリ、白桃、成熟した洋ナシ、柑橘類、ヘーゼルナッツを思わせるスペイシーで複雑な香り。味わいは力強く複雑で、アルプスに由来するフレッシュなミネラル感じます。

格付 : Mitterberg Bianco IGT
品種 : ピノ・ノワール
産地 : ポルツィアーノ、サンタマッダレーナ、コスタ・ディ・ソブラ
土壌 : 斑岩由来の砂利
標高 : 500m
醸造 : 40%はトノー樽、
60%はステンレスタンクで8ヵ月間熟成
合う料理 : 魚介類や鶏肉を使った軽めの料理
生産本数 : 3,000本

[白] サカリス ソーヴィニヨン リゼルヴァ

206063	8055002830300	750ml×6本
<i>Sàcalis Sauvignon Riserva</i>		上代価格 : ¥10,500



僅か0.7Haの畠、優良年のみのリリース。
緑色を帯びた明るい麦わら色。マンゴー、パパイヤなどのエキゾチックなフルーツとハーブの香りに加え、木樽熟成によるトースト香が溶け込んでいます。非常にミネラリーで土壌に由来する緻密な骨格。長く印象的なフィニッシュ。ストラクチャーと力強さ、エレガансとフィネスが完璧に調和しています。

格付 : Alto Adige DOC
品種 : ソーヴィニヨン
産地 : アッピアーノ
土壌 : 石灰質ローム土壤
標高 : 550m
醸造 : トノー樽で30ヵ月熟成
合う料理 : 魚介類、リゾット、白身の肉料理
生産本数 : 3,500本

[赤] アンテオス サンタ マッダレーナ クラッシコ

206070	8055002831109	750ml×6本
<i>Antheos Santa Maddalena Classico</i>		NEW : 2026年販売開始



鮮やかなルビーレッド。熟したベリー、上質なハーブの品のある香り。
濃厚なテクスチャー、長く続くエレガントな酸、きめ細やかなタンニンとエレガントな果実味が調和した豊かな味わいです。

格付 : Alto Adige DOC
品種 : 様々なスキアーヴァ、ラグレイン
産地 : サンタマッダレーナ
土壌 : 冰河堆積物等を含む砂質土壤
醸造 : ステンレスタンクと大型の木樽で熟成
合う料理 : 地中海風の前菜、ラム肉、ジビエなど

