

イタリア ワイン

< *ITALIAN WINE* >

●ヴェネト州

ボルトロミオル

- Bortolomiol S.p.A.

●フリウリ・ヴェネツィア・ジュリア州

ラ ブセ ダル ロフ

- La Buse dal Lof

●トスカーナ州

コンテ フェルディナンド ギッチャルディーニ

- Conte Ferdinando Guicciardini

カサヌオヴァ テッレ チェルバイエ

- Casanuova delle Cerbaie

●マルケ州

コロナーラ

- Colonnara

●プーリア州

カンティーネ テアヌム

- Cantine Teanum

カンティーネ トッレ クアルト

- Cantine Torre Quarto

●シチリア州

ヴァレリアーノ ポッツィ フィグリ カンティーナ

- Valeriano Pozzi & Figli S.p.A. (Cantina

ミニニ

Minini)



ボルトロミオル

Bortolomiol S.p.A.

1949年、コネリアーノ醸造学校で学んだジュリアーノ・ボルトロミオル氏が設立したワイナリー。彼は Confraternita del Prosecco、Mostra Nazionale degli Spumanti の創立メンバーの一人であった。現在はジュリアーナ、ルイーサ、マリア・エレナ、エルヴィラの四姉妹によって運営されています。



IBM406

プロセッコ ティ ヴァルドッピアデーネ ブリュット
Prosecco di Valdobbiadene D.O.C.G Brut

Grapes: **プロセッコ:100%** Alc.: **12.0%**

ボルトロミオル社による伝統的なラインのプロセッコ・スパークリングワイン。
ラベルの下のローマ数字とブライアの名前は、ジュリアーノボルトロミオルがこれまでエクストラドライのみを作っていた時に、ナンバーワンプロセッコを作ることの直観を得たことを証明します。
シャルマー方式。オートクレープでの発酵、9/10-30の収穫。イールド 13,000kg/ha。ソフトプレス、温度管理下での発酵、
25-30日間のフォーミング(発泡工程)。1-3ヶ月間のファイニング(清澄工程)。
アルコール度数 12%、残糖度 8g/l、酸度 6g/l。飲み頃の温度 6-8℃。淡いイエロー。上質で持続力のある泡。繊細かつアロマティックなブーケ。ヴェルヴェッティ。生き生きとした辛口。際立つシトラス。アペリティフ、軽いおつまみと共に。

ヴァルドッピアデーネ プロセッコ エクストラ ドライ
Valdobbiadene Prosecco D.O.C.G Extra Dry 2014



IBM401
IBM404

ヴァルドッピアデーネ プロセッコ エクストラ ドライ
Valdobbiadene Prosecco D.O.C.G Extra Dry 200ml

Grapes: **プロセッコ:100%** Alc.: **11.5%**

ほのかな甘味と口当たりの良さが特徴のクラシカルなスタイルのプロセッコ・スパークリングワイン。
プロセッコが持つベーシックなアロマと素晴らしさを表すに完璧なサンプル。
シャルマー方式。「カプッチーナ・モディフィカータ」トレーニングシステム、9/15-30の収穫。イールド 12,000kg/ha。ソフトプレス、温度管理下での発酵、25-30日間のフォーミング(発泡工程)。1-3ヶ月間のファイニング(清澄工程)。
残糖度 15g/l、酸度 6g/l。飲み頃の温度 6-8℃。
色: グリーンを帯びた淡いイエロー
香: インテンス、青リンゴ、ウイステリア、繊細でフルーティ、アロマティックなブーケ
味: 上質で持続力のある泡、フレッシュ、プロセッコの典型的で、ヴェルヴェッティ、良いバランス
アペリティフ、食事全般に。

「Vinality 2003 International Competition」 Silver Medal

Veneto
/ Valdobbiadene

ラ ブセ ダル ロフ
La Buse dal Lof



1972年にPavan一族によって設立された。La Buse dal Lofはこの地の方言で“狼の巣窟”を意味する。PONKAと呼ばれる泥灰質の土壌とアドリア海からそう遠くないジュリアン・アルプスの斜面で造られるワインは他の地域にはない独特な味わいを出しています。

フリウラーノ コッリ オリエンターリ テル フリウリ

Friulano, Colli Orientali Del Friuli D.O.C 2013



LB201

Grapes: フリウラーノ:100%

Alc.:13.0%

産地:イタリア フリウリ=ヴェネチア・ジュリア州 東部丘陵

酸度: 3.35ph 残糖度: 3g/ml、年間生産本数 20,000 本、栽培密度 4,000 本/ha、イールド 8,000kg/ha、9月中旬の収穫、東南東向きの畑、カボヴォルト式栽培、泥灰岩質土壌。

10~12時間のマセラシオン、18℃で温度管理された15日間の発酵、4ヶ月間のシュール・リー、ヴィンテージに応じて適切なバドナージュ、2ヶ月間の瓶内熟成。

色: 透き通った淡いイエロー

香: 力強いフローラルのアロマ、アカシアの花、若い果実、アーモンド、甘草

味: フレッシュ、ミネラル、エレガント

リボラ ジャッラ コッリ オリエンターリ テル フリウリ

Ribolla Gialla, Colli Orientali Del Friuli D.O.C 2013



LB202

Grapes: リボラ・ジャッラ:100%

ALC.:14.0%

産地:イタリア フリウリ=ヴェネチア・ジュリア州 東部丘陵

酸度 3.5ph、残糖度 4g/ml。年間生産数量 9,000 本、東南東向き、垣根式栽培、泥灰岩質土壌。栽培密度 4,000 本/ha、イールド 8,000kg/ha。

9月中旬の収穫、10~12時間のマセラシオン、18℃で温度管理された15日間の発酵、4ヶ月間のシュール・リー、ヴィンテージに応じて適切なバドナージュ、2ヶ月間の瓶内熟成。

色: 緑色の輝きを帯びた麦わらのイエロー

香: 繊細なフローラル、バラ、サンザシ、野花、若いシトラス(ライム)、ミネラル

味: 力強い酸味、存在感のあるフレーバー、ミネラル

ソーヴィニヨン コッリ オリエンターリ テル フリウリ

Sauvignon, Colli Orientali Del Friuli D.O.C 2013



LB203

Grapes: ソーヴィニヨン :100%

Alc.: 13.0%

産地:イタリア フリウリ=ヴェネチア・ジュリア州 東部丘陵

酸度: 3.35ph 残糖度: 4g/ml 年間生産本数 10,000 本、栽培密度: 4,000 本/ha、イールド: 7,000kg/ha 1回目が8月末、2回目が9月中旬の収穫、北東向き、垣根式栽培、泥灰岩質土壌。

10~12時間のマセラシオン、18℃で温度管理された15日間の発酵、4ヶ月間のシュール・リー、ヴィンテージに応じて適切なバドナージュ、2ヶ月間の瓶内熟成。

色: 緑色を帯びた麦わらのイエロー

香: 白い花、ベリー、果実、グリーンアップル、ライム、グレープフルーツ、ツゲの木、ラベンダー、トマトの葉、ミネラル、複雑な香り

味: フレッシュ、若いシトラス、持続する味わい

シャルドネ コッリ オリエンターリ テル フリウリ

Chardonnay, Colli Orientali Del Friuli D.O.C 2013

Grapes: シャルドネ:100%

Alc.: 13.0%



LB204

産地: イタリア フリウリ=ヴェネチア・ジュリア州 酸度: 3.35ph 残糖度: 4g/ml

年間生産本数 8,000 本、栽培密度 4,000 本/ha、イールド 8,000kg/ha。

8 月末の収穫、東南向き、垣根式栽培、泥灰岩質土壌。

18°Cで温度管理された 15 日間の発酵、4 ヶ月間のシュール・リー、ヴィンテージに応じて適切なバトナーシュ、2 ヶ月間の 瓶内熟成。

色: 麦わらのイエロー

香: 熟した果実、シトラス、ミネラル

味: 良いテクスチャー、豊富なミネラル

ピノ グリージョ コッリ オリエンターリ テル フリウリ

Pinot Grigio, Colli Orientali Del Friuli D.O.C 2013

Grapes: ピノ・グリージョ 100%

Alc.: 13.0%



LB205

産地: イタリア フリウリ=ヴェネチア・ジュリア州 東部丘陵

酸度 3.55ph、残糖度 4g/ml 年間生産本数 10,000 本、栽培本数 4,000 本/ha、イールド 9,000kg/ha。

9 月初旬の収穫、南東向き、垣根式栽培、泥灰岩質土壌。

18°Cで温度管理された 15 日間の発酵、4 ヶ月間のシュール・リー、ヴィンテージに応じて適切なバドナーシュ、2 ヶ月の瓶内熟成。

色: 麦わらのイエロー

香: サンザシの花、イエローローズ、桃、ウォールナッツ、柔らかい、繊細なシトラス、ライム、熟れたグレープフルーツ

味: フレッシュ、持続するエレガント

Friuli-Venezia Giulia



コンテ フェルディナンド ギッチャルディーニ

Conte Ferdinando Guicciardini

キャンティ・コッリ・フィオレンティーニ地区に位置する 12 世紀から続くワイナリー。オーナーのギッチャルディーニ伯爵は、メディチ家側近で「イタリア史」を執筆した歴史家フランチェスコ・ギッチャルディーニの末裔の一人。またコッリ・フィオレンティーニ協会設立の発起人でもあり、現在も同協会会長を務めています。「カステッロ・ディ・ポッピアーノ」ブランドで伝統的なキャンティやスーパータスカン"トリコルノ"を造り続ける一方、「マッシ・ディ・マンドルライア」ブランドではバリック熟成のモレッリーノ・ディ・スカンサーノ等の新しい取り組みにも力を注いでいます。

イル コルティーレ キャンティ コッリ フィオレンティーニ
Il Cortile, Chianti Colli Fiorentini D.O.C.G. 2012

イル コルティーレ キャンティ コッリ フィオレンティーニ
Il Cortile, Chianti Colli Fiorentini D.O.C.G. 2010 375ml



Grapes: サンジョヴェーゼ:80% カナイオーロ:5% コロリーノ:5% カベルネ・ソーヴィニヨン&メルロー:10% Alc.: 13.5%
「イル・コルティーレ」は、代表的ワインである「キャンティ・コッリ・フィオレンティーニ」を更に高めるべく、カステッロ・ディ・ポッピアーノの長年の努力を結集させたワインです。最適条件のヴィンヤードと低イールドにより類まれな品質を実現しています。

海拔 250-290 メートル、南南西向き、地元では「アルバレーゼ」と呼ばれる、粘土質の混じった石灰質礫岩からなる水はけのよい ミディアム・テクスチャー土壌。イールド 3,300-5,300kg/ha。

9月15日から10月15日(ブドウ品種により異なる)の収穫。

26-27℃に温度管理されたステンレスタンクによる醸造、14日間のマセラシオン、タンク熟成後、4-6ヶ月間の大樽による熟成、最低2ヶ月間の瓶内熟成。

色: パープルを帯びた鮮やかなルビー

香: チェリーとブラックベリーのアロマ

味: アルコールとタンニンの良いバランス、エレガントで深みのあるロングフィニッシュ

VT:2003 「Gambero Rosso Vini d'Italia 2006」 2 glass

VT:2007 「Wine Spectator」 86 points

IGD101

IGD107

リゼルヴァ キャンティ コッリ フィオレンティーニ
Riserva, Chianti Colli Fiorentini D.O.C.G. 2012

リゼルヴァ キャンティ コッリ フィオレンティーニ
Riserva, Chianti Colli Fiorentini D.O.C.G. 2004 375ml



Grapes: サンジョヴェーゼ:75% カベルネ・ソーヴィニヨン&メルロー:20% コロリーノ:5% Alc.: 14.0%
「キャンティ・コッリ・フィオレンティーニ」の中でも選抜されたカステッロ・ディ・ポッピアーノの伝統を最も代表するワイン。リゼルヴァは最良のヴィンテージの時のみ造られる偉大なワインです。

海拔 250-300 メートル、南南西向き、地元では「アルバレーゼ」と呼ばれる、粘土質の混じった石灰質礫岩からなる水はけのよい ミディアム・テクスチャー土壌。イールド 5,300kg/ha。

9月15日から10月15日(ブドウ品種により異なる)の収穫。

27-28℃に温度管理されたステンレスタンクでの醸造、18日間のマセラシオン、タンク熟成後、キャンティの伝統に従って15-18ヶ月間の大樽による熟成、最低3ヶ月間の瓶内熟成。

色: ややガーネットを帯びたダークルビー

香: 複雑な香りのインパクト、小さな木の黒い果実の香りの後に熟した果実のアロマに開くぬめり皮

味: フルボディ、際立つタンニン、激しいがわずかなテクスチャー、十分に和らげられたアルコールが良く調和している、心地よい、十分に長いバランスの取れたフィニッシュ

VT:2000 「Gambero Rosso Vini d'Italia 2005」 2 glasses

VT:2001 「Gambero Rosso Vini d'Italia 2006」 2 glasses

VT:2005 「Wine Spectator」 86 points

IGD102

IGD108

トリコルノ

Tricorno I.G.T. 2004



IGD103

Grapes: サンジョヴェーゼ: 45% カベルネ・ソーヴィニヨン: 35% メルロー: 20% Alc.: 14.5%
トスカーナの伝統と革新が出会い産まれたカステッロ・ディ・ポッピアーノの「スーパータスカン」である最先端のワインです。

海拔 220-270 メートル、東北東向き、地元では「アルバレーゼ」と呼ばれる、粘土質の混じった石灰質礫岩からなる水はけのよいミディアム・テクスチャー土壌。

9月10日から10月15日(ブドウ品種により異なる)の収穫。

28-29℃に温度管理されたステンレスタンクでの醸造、18-20日間のマセラシオ、タンク熟成後、18-24ヶ月間のアリエ産フレンチバリックによる熟成、最低3ヶ月間の瓶内熟成。

色: パープルを帯びた強烈なダークルビー

香: エレガントで軽く香るチョコレート、なめし皮およびブラックベリー、ブルーンのフルーティな香りによって深まるヴァニラとヴァルサミコの良いバランス

味: 強い印象を与えるパワフルなボディ、リッチ、柔らかいタンニンとわずかにエレガントで生き生きとしたテクスチャー、長く続く十分に味わい深いフィニッシュ。

VT:1999 「Gambero Rosso Vini d'Italia 2004」 2 glasses

VT:2001 「Gambero Rosso Vini d'Italia 2006」 2 glasses

VT:2001 「Wine Spectator」 91 points

シラー

Syrah I.G.T. 2012



IGD105

Grapes: シラー: 90% サンジョヴェーゼ: 10% Alc.: 14.5%

シラーはその特徴を引き出すのに理想的な環境であるカステッロ・ディ・ポッピアーノの「アルバレーゼ」土壌でうまく成長しました。サンジョヴェーゼを少し加える事でスムーズさと繊細さが足されています。

海拔 220-270 メートル、東北東向き、地元では「アルバレーゼ」と呼ばれる、粘土質の混じった石灰質礫岩からなる水はけのよいミディアム・テクスチャー土壌。

9月10日から10月5日(ブドウ品種により異なる)の収穫。

26-28℃に温度管理されたステンレスタンクでの醸造、15-18日間のマセラシオン、タンク熟成後、12ヶ月間のアリエ産フレンチバリックによる熟成、最低3ヶ月間の瓶内熟成。

色: 激しく輝くパープル

香: 複雑且つ繊細でブラックベリー、レッドカラント、チェリーのようなフルーツに開くペッパーやチョウジ

味: 硬いが強引ではないバランスの取れた丸いボディ、スムーズで官能的なテクスチャー、惹き付けられるフルーティさと共にロングフィニッシュ

VT:2003 「Gambero Rosso Vini d'Italia 2006」 2 glasses

VT:2003 「Wine Spectator」 87 points

サッサイア テル ヴィルジーニョ

Sassaia del Virginio I.G.T. 2014



IGD20

Grapes: シャルドネ: 100% Alc.: 13.0%

若く、エレガントでリフレッシュするようなトスカーナの白ワイン。名前の由来はヴィルジーニョ川の右岸にある石質土壌のブドウ畑「サッサイア」からです。

海拔 140 メートル、南南西向き、「サッサイア」と呼ばれる、石の多い石灰質礫岩からなる水はけのよい土壌。

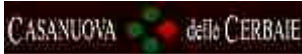
9月10日から20日の収穫。

タンク熟成後、最低2ヶ月間の瓶内熟成。

色: 輝くような淡いイエロー

香: 白い花のアロマ

味: フレッシュ、心地よく、いつまでも続く余韻



カサヌオヴァ デッレ チェルバイエ

Casanuova delle Cerbaie

1984年設立。約5,500万年前にも遡る海拔300mの石灰質、泥灰土、粘土質の地層に位置するヴィンヤードを持ち、南西向きはその畑は最高の日当たりをもたらす。Montsoli から Montalcino に及ぶ丘の自然のバリアによって北や西からの冷たい風や熱い風から守られ、穏やかな気候の恩恵を受けるその土地はブルネッコの生産に最適かつ最高の品質を生み出します。

近年、ヴィニタリのトレビッキエーリ、アメリカのワインスペクテーターで高く評価されている注目のワイナリー。

ブルネッコ ディ モンタルチーノ

Brunello di Montalcino D.O.C.G. 2009

Grapes: サンジョヴェーゼ・グロッソ(ブルネッコ) : 100%

Alc.: 14.0%

海拔250m、粘土質土壌。最高のヴィンヤードで選別されたブドウを使用し、伝統と生産規則に敬意を表し細部にまでこだわった傑作。

約3年間の若い40hlスロベニア産オーク樽による熟成、約10ヶ月間の瓶内熟成。ヴィンテージイヤーには最低4年間の樽熟成、1年間の瓶内熟成。

色: ガーネットを帯びたディーブルビーレッド

香: 透明で激しく丸い、よく熟成した樽、エーテルのアロマ、バイオレット、ラズベリー、ザクロの複雑な香り

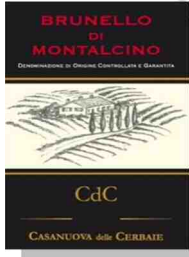
味: スムース、インテンス、いつまでも続く、しかしバランスの取れた風味、パワフルで強い、はっきりしたキャラクター

赤身の肉、ロースト、熟成したチーズに。

VT:1997 「Wine Spectator」 94 points

VT:1998 「Wine Spectator」 94 points

VT:1999 「Wine Spectator」 92 points



ICN101

Toscana
/ Montalcino

コロンナーラ
Colonnara

1959 年創立のコロンナーラ社は、イタリアマルケ州のブドウ栽培に適した気候と 120 ヘクタール (有機認証 25 ヘクタール)にわたる土壌で、ワイン醸造専門家など 110 のメンバーからなる農業組合による醸造を行っています。

リリカス ヴェルディッキオ デイ カステッリ デイ イエージ
Lyracus, Verdicchio dei Castelli di Jesi D.O.C. 2013

Grapes: **ヴェルディッキオ: 100%**

Alc.: **12.5%**



CL201

2000 年生産開始。

海拔 350~550m、粘土質の土壌、イールド: 11,000kg/ha。

ハンドピックによる収穫。ステンレスタンクにて一定温度で発酵。

色: 明るい麦わら

香: 持続するフルーティー、イヌホオツキ、熟した桃、ブルーベリー、甘草、フローラル

味: ドライ、ソフト、フレッシュ、風味と十分な渋味、フルボディー、ほのかなハーモニー、持続するほろ苦さ



Marche

カンティーネ テアヌム

Cantine Teanum



テアヌムのある北プーリアの San Paolo di Civitate は古代ローマ都市“TEANUM APULUM”に由来している。この地は古代ローマ人にとってブドウとオリーブの栽培で重要な土地であり、何世紀にも亘りワイン造りが行われてきた地です。現代技術を駆使してワインを愛する人々に最良のワインを提供すること、ブドウの質を上げるために栽培・醸造全ての工程に注意を払うことで、この地域の持つワインの特長やポテンシャルを引き出す。土着品種を使うこと、醸造家のテクニック、北プーリアの気候の3つの要素でテアヌムのオリジナルの味わいを出しており、良質なワインをお手頃価格で提供する、それがテアヌムの哲学です。

アルタ ネロ ディ トロイア プーリア

Alta, Nero di Troia IGP Puglia 2012



TN101

Grapes: **ネロ・ディ・トロイア:100%**

Alc.: **13.5%**

海拔 150~200m、イールド 10,000kg/ha。

ハンドピックによる収穫。ステンレスタンクにて 20 日間のマセラシオン。フレンチオーク樽とステンレスタンクにより熟成、その後瓶内熟成。

色: ルビー

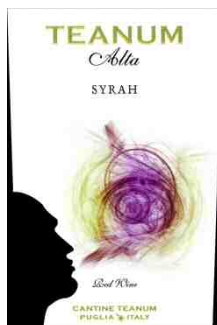
香: 熟したレッドフルーツ、ベリーのアロマ

味: フレッシュ、軟らかい口当たり

VT: 2010 Vinitaly - Diploma di Gran Menzione

アルタ シラー プーリア

Alta, Syrah IGP Puglia 2012



TN102

Grapes: **シラー:100%**

Alc.: **14.0%**

海拔 150~200m、イールド 10,000kg/ha。

ハンドピックによる収穫。ステンレスタンクにて 22 日間のマセラシオン、アメリカンオーク樽にて熟成、その後瓶内熟成。

色: 輝くパープル

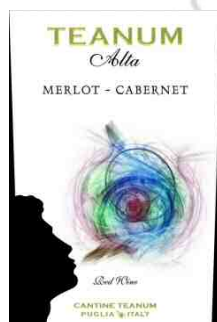
香: ヴェルヴェティー、すみれのアロマ、チェリー、シナモン、丁子

味: バランスのとれた口当たり、軟らかいタンニン

VT: 2013 AWC Vienna - GOLD Medal

アルタ メルロー カベルネ プーリア

Alta, Merlot-Cabernet IGP Puglia 2012



TN103

Grapes: **メルロー:50% カベルネ:50%**

Alc.: **13.0%**

海拔 150~200m、イールド 10,000kg/ha。

ハンドピックによる収穫。ステンレスタンクにて 20 日間のマセラシオン。フレンチオーク樽とステンレスタンクにて熟成、その後瓶内熟成。

色: ダークルビー

香: ラズベリー、プラム、ブラックベリー、グリーンペッパーのアロマ

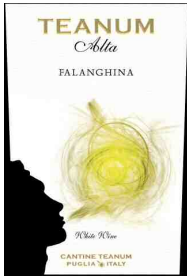
味: フルボディ、軟らかいタンニンと複雑でスパイシーな後味

VT: 2013 AWC Vienna - Silver Medal

アルタ ファランギーナ プーリア
Alta, Falanghina IGP Puglia 2013

Grapes: ファランギーナ: 100%

Alc.: 13.0%



TN201

海拔 150~200m、イールド 10,000kg/ha、

ハンドピックによる収穫。ソフトプレス、14°Cで温度管理されたステンレスタンクにて発酵、瓶内熟成。

味: 金色のような淡いイエロー

香: フレッシュ、バナナ、トロピカルフルーツのアロマ

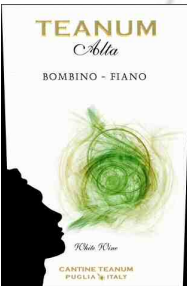
味: フルボディー、長く続くフレッシュ、フルーティーな余韻

VT: 2013 AWC Vienna - Silver Medal

アルタ ボンビーノ フィアーノ プーリア
Alta, Bombino-Fiano IGP Puglia 2013

Grapes: ボンビーノ: 70% フィアーノ: 30%

Alc.: 13.0%



TN202

海拔 150~200m、イールド 10,000kg/ha、

ハンドピックによる収穫。ソフトプレス、14°Cで温度管理されたステンレスタンクによる醸造、瓶内熟成。

色: 鮮やかな緑

香: 白い花、豊か、繊細、フルーティー、シトラス

味: 爽やかな酸味

VT: 2012 Vinitaly - Diploma di Gran Menzione

Puglia



カンティーネ トッレ クアルト
Cantine Torre Quarto

チリロ・ファルーシ家のワイナリーは 1847 年に創立された長い歴史があります。
もともとはフランスのアンジュ-家の領地だった畑をフランスのロッシュフコールド公爵が、この
チェニョーラの地がブドウの栽培に最適だということを発見したことが原点です。
以来、トッレクアルトは先代からの増長技術と伝統を守りながら高品質のワインを作り続けております。

プーリア プリミティブォ
Puglia Primitivo, IGP 2011



ITQ101

Grapes: プリミティブォ : 100%

Alc.: 13.5%

酸度 5.5g/l。

9月第1週目の収穫。

10 日間のマセラシオン、長期間のマセラシオン、26℃以下で温度管理された伝統的な手法を用い、厳選された
イースト菌を継ぎ足し発酵、3,500l 貯蔵可能なフランス産オーク樽 8 ヶ月間と最低でも 1 ヶ月の瓶内熟成。

色：すみれの花のようなルビーレッド

香：フルーティー、バニラ

味：力強い タンニン

Puglia



ヴァレリアーノ ポッツィ フィグリ カンティーナ ミニニ
Valeriano Pozzi & Figli S.p.A. (Cantina Minini)

1727年から続く伝統あるネゴシアン。

シチリアやヴェネト等の栽培農家と契約し、安価で良質なワインを世に出しています。

シチリアの契約農家は、マルサラ市およびアグリジェント市近郊の海拔 450m に位置するなだらかな丘にブドウ畑を所有。灌漑不要で保水力ある粘土質の土壌はブドウの糖度を上げ、シチリア特有のアロマを持つ力強いワインを生み出しています。

コルテ デイ モリ テッレ シチリアーネ ネロ ダヴォラ

Corte dei Mori Terre Siciliane Nero d'Avora I.G.T. 2013



IPZ101

Grapes: **ネロ・ダヴォラ : 100%**

Alc.: **13.5%**

伝統的なシチリア品種であるネロ・ダヴォラのみを使用。

8月末から9月中旬のとても早い時期から収穫開始。ソフトプレス、温度管理されたステンレスタンクで長めの発酵。60%-70%はステンレスタンクによる熟成、残りの30%-40%はオーク樽による熟成。

色: ディープルビーレッド

香: 心地よい、苦いアーモンド、ネロ・ダヴォラ独特のフルーティな香り

味: スムース、穏やかなタンニン、ピロードのよう、ロングフィニッシュ

風味のある料理、熟成したチーズに。

コルテ デイ モリ テッレ シチリアーネ グレカニコ イッツォリア

Corte dei Mori Terre Siciliane Grecanico-Inzoila I.G.T. 2013



IPZ20

Grapes: **グレカニコ&イッツォリア**

Alc.: **12.5%**

伝統的なシチリア品種であるグレカニコとイッツォリアをブレンド。

大樽による熟成。

色: 激しい麦わらイエロー

香: デリケートでフルーティ

味: 心地良い、ソフト、ラウンド、フレッシュな後味

魚料理、白身の肉、マイルドな風味の料理に。

