

# Albino Piona (アルビーノ・ピオーナ)

## Custoza DOC (クストーザDOC)

### 白ワイン

品種：ガルガーネガ、トレッピアーノ、タイ、  
コルテーゼ、リースリング・イタリコ、  
ピノ・ピアンコ、シャルドネ、  
インコルチオ・マンツォーニ

アルコール度：12.5%  
飲みごろ温度：8 - 12℃

#### 【特徴】

明るい麦わら色に緑の輝きが混じる色合い。  
芳香性が高く、辛口なのに滑らかに繊細な味。  
コース料理のスターターに最適。  
パスタ、リゾット、トルテリーニや鶏肉や豚肉料理、  
魚介サラダ、焼き野菜やキノコにも良く合います。

販売価格  
¥2,520

0000014852



## Azobe Rosso Venet IGT (アゾベ・ロッシン・ヴェネトIGT)

### 赤ワイン

品種：イタリアヴェネト州産黒ブドウ  
アルコール度：14.0%  
飲みごろ温度：18 - 20℃

#### 【特徴】

紫モチーフのルビーレッドの色。  
すみれ、さくらんぼ、プラムやドライ・ローズの  
香りに富み、洗練されたタンニンによる柔らかく  
円熟したバナナ風味の味。  
ステーキ、ジビエ料理、焼き肉そしてシチューに最適。

注) 開栓は召し上がる1時間前がお薦め。

販売価格  
¥3,000

0000014853



## Bardolino DOC (バルドリーノDOC)

### 赤ワイン

品種：コルヴィーナ、ロンディネッラ  
アルコール度：12.5%  
飲みごろ温度：14 - 16℃

#### 【特徴】

薄ルビーレッド色。繊細で魅惑的、辛口、調和がとれ、  
香りよく、わずかな苦みが新鮮な滑らかな味。  
どんな料理にも、素晴らしくマッチします。  
当然ズッパ・アラ・スカリジェッラの様なスープ類、  
タリアテッレ、トルテリーニ或いはマッシュルーム入り  
リゾット、鶏肝と豆の煮込みなどに良く合います。

注) 開栓は召し上がる1時間前がお薦め。

販売価格  
¥2,520

0000014854



## Campo Del Selese Custoza Superiore DOC (カンボ・デル・セレーゼ・クストーザ・スーペリオレDOC)

### 白ワイン

アルコール度：12.5%  
飲みごろ温度：12 - 14℃

#### 【特徴】

このワインは、その特有のミネラルと風味のお陰で、  
熟成による品質向上の大きな可能性を持っています。  
濃い麦藁色に金色の輝きを持つワイン。  
柑橘とハーブの香りを伴い、バナナの香りで和らげられ  
た、アプリコット、黄リンゴそしてヘーゼルナッツを  
ミックスした豊かな芳香を持っています。  
味わいはドライフルーツと軽い香ばしさによって高めら  
れています。  
かぼちゃのトルテリーニ、鶏鍋、しっかりした味の  
白ワインに合う料理全てに素晴らしく合います。  
夏場には、牛ヒレ肉のステーキ或いは“フローレンス風  
(炭火焼) T-ボーンステーキ”やランプステーキにも  
お薦めです。

販売価格  
¥2,800

0000014855



## Verde Piona (ヴェルデ・ピオーナ)

### 白ワイン

品種：ガルガーネガ、トレッピアーノ、ロンディネッラ  
アルコール度：12%  
飲みごろ温度：6 - 8℃

#### 【特徴】

ボトル内で自然に発酵し続ける白ワイン葡萄の  
澱の上澄みでイーストが比類なくきめ細かく  
上品に調和するシュル・リー醸造法により、香り高く、  
切れの良い苦みが心地良い生き生きと調和のとれた味。  
食前酒として最高で、コース料理のスターターや  
軽い料理にお薦めです。  
タコやイカ料理、そして魚のメインコースには理想的です。

販売価格  
¥3,000

0000014856



## Estro di Piona Rose (エストロ・ディ・ピオーナ・ロゼ)

### スパマンテ (スパークリングワイン)、ロゼ、極辛口

品種：コルヴィーナ  
アルコール度：12.5%  
飲みごろ温度：6 - 8℃

#### 【特徴】

シャルマ・マルチノッティ方式で醸造されたスパーク  
リングワイン。春の花々を思わせる、淡いピンク色の中  
に楽しそうな明るい輝きとフレッシュで、洗練され、上  
品な香り。幅広い味わいが素晴らしい。わずかな酸味と  
葡萄の優れた芳香は、特別なやわらかくゆっくりと消  
える後味をもたらします。  
食前酒としてお薦め。料理と料理の間に最適で、特に濃  
い味の料理は別にして、殆どの肉料理と魚料理によく合  
います。

販売価格  
¥2,700

0000014857

