

Giuliari (ジュリアーリ)

Le Pale Valpolicella Ripasso Superiore DOC

(レ・パレ・ヴァルポリチェッラ・リパッソ・スーペリオレDOCG)



赤ワイン

アルコール度：14.5%

飲みごろ温度：18-20℃

葡萄：コルヴィーナ、ロンディネッラ、モリナラ

【特徴】

発酵は温度制御下で10-12日間。このワインはアマローネの絞り滓と混合して再発酵させられ、より強くしっとりした特徴を得ていますが、このプロセスをリパッソと呼びます。熟成はステンレスタンク、その後オーク樽にて。牛肉、狩猟肉、熟成チーズに良く合います。

注) 開栓は召し上がる1時間前がお薦め。

販売価格
¥3,000

0000014841

Nemm Vino Rosso Veneto IGT

(ネム・ヴィーノ・ロッシン・ヴェネトIGT)

※2本入



赤ワイン

アルコール度：14.5%

飲みごろ温度：18-20℃

葡萄：メルロー、カベルネ

【特徴】

発酵は温度制御下で10日間。熟成はステンレスタンク及びオーク樽にて。牛肉、ローストビーフ、熟成チーズに良く合います。

注) 開栓は召し上がる1時間前がお薦め。

販売価格
¥2,800

0000014842

"S.Giustina" Cabernet Sauvignon Veneto IGT

("サンタ・ジュスティーナ"カベルネ・ソーヴィニオン・ヴェネトIGT)



赤ワイン

アルコール度：15%

飲みごろ温度：18-20℃

葡萄：カベルネ・ソーヴィニオン

【特徴】

発酵は温度制御下で20-25日間。熟成はステンレスタンク及びオーク樽にて。牛肉、ローストビーフ、狩猟肉、熟成チーズに良く合います。

注) 開栓は召し上がる2時間前がお薦め。

販売価格
¥4,200

0000014843

Nogare Secche Soave DOC

(ノガレ・ゼッケ・ソアーヴェDOC)

※2本入



白ワイン

アルコール度：13%

飲みごろ温度：10-12℃

葡萄：ガルガーネガ100%

【特徴】

発酵は温度制御下で10日間。熟成はステンレスタンク内で澱と共に攪拌(バトナージュ)しながら、約2ヶ月間。ディナーコースの最初の料理、魚介料理に良く合います。

販売価格
¥2,800

0000014844