

80名
様限定



サンジョヴェーゼ比較試飲

平素は格別のご高配を賜り誠に有難うございます。サンジョヴェーゼ比較試飲会のお知らせです。トスカーナ地域別、キャンティ地域別、エミリア・ロマーニャ地域別。それぞれの特徴を確認しながらご試飲いただけるよう準備してお待ちしております。

「3生産者」サンジョヴェーゼ・ディ・ロマーニャ 「4生産者」キャンティ・クラシコ

月日: 10月19日(金)

時間: 14:00 開始~17:00 終了
(フリーテイスティング形式)

場所: **テラヴェール会議室**
東京都港区赤坂 4-1-31 アカネビル 7F
TEL: 03-3568-2415 (テラヴェール)
最寄駅: 赤坂見附、永田町、赤坂



- ・混雑を避ける為80名様限定とさせていただきます
- ・お申し込みの無いお客様の入場はできません

試飲ワイン全 60 種予定

キャンティ・クラシコ

「ピオディナミ」 サン・カシャーノ・イン・ヴァル・ディ・ペサ Montesecondo

キャンティ・クラシコ最北端。カルシウムやマンガンが豊富な粘土質土壌。2013年から新たな畑を得、より伸びのある味わいに変化。

「国際品種ブレンド」 ラッタ・イン・キャンティ Livernano/Casalvento

中心部。ラッタ・イン・キャンティ山中標高 650mに畑を所有。石灰土壌。メルロ、カベルネ・ソーヴィニオンとブレンド。

「自然派」 バンツァーノ・イン・キャンティ Le Cinciole

中心部。標高 450~470mに畑を所有。石灰を含む粘土質。畑上部にシストが露出している。ピオロジック栽培。

「伝統的生産者」 カステルヌオーヴォ・ペラルデンガ Felsina

キャンティ・クラシコ最南端。石灰を含み岩と薄板状のマール土壌が主体。1983年からサンジョヴェーゼ 100%のワインを造る。

サンジョヴェーゼ・ディ・ロマーニャ

「高標高」「冷涼」 モディリアーナ Villa Papiano

トスカーナに近いキオーダ山の奥地、標高 500m。周りは全て森に囲まれている。泥灰土に砂岩が混じる痩せた土壌。ワインはロマーニャの可能性を証明するかの様なシリアスで凝縮した印象。

「高標高」「冷涼」 プレダツピオ Noelia Ricci

東部内陸寄り。標高 400mを超える丘陵地。サンジョヴェーゼ・ディ・ロマーニャの中でも標高が高い場所。海底由来の土壌でロマーニャ中最も石灰が豊富で泥灰が少ない。

「低標高」「温暖」 ロンコフレッド Villa Venti

海に最も近い東部ロンコフレッド。標高 100m程度。粘り気のある粘土で黄色。石灰含有量は少ない。海洋性の影響を受け、年間を通して温暖。ミネラルより果実の表現に向く。

下記に御記入の上ファックスでお申し込みをお願いいたします
FAX: 03-3584-2681

貴店名

お名前

メールで限定商品や新入港のご案内を送信しております※ご希望の方は下記に御記入ください

電話番号

e-mail(携帯不可)