

LAMORESCA

ラモレスカ/シチリア

【ご注文は受注専用メール: t-order@terravert.co.jp / ファックス: 03-3584-2681】

ノーマのワインリストにもオンリストされている
今や世界中から人気のラモレスカ!



奥様は元々料理人なので料理上手
葡萄畑以外に野菜の栽培も!

甘い香りとねっとりした質感! 開いています!

ラモレスカ・ロザート 2018

65%フラッパート, 30%ネロ・ダーヴォラ, 5%モスカート

収穫後、全て一緒に解放発酵槽で4時間マセレーション。野生酵母のみ。発酵後、セメントタンクで4ヶ月熟成。清澄、フィルターなし。僅か5%のモスカートの甘い香りが印象的。フラッパートから軽やかさとフレッシュさを得ている。

参考上代: **3,600** 円

在庫: **120** 本

チェラスオーロ・ディ・ヴィットリアと同じセパージュなのに全く違うワイン

ラモレスカ・ロッソ 2018

50%フラッパート, 50%ネロ・ダーヴォラ

樹齢の古い区画からセクション。10月の中旬から収穫開始。プラスチック発酵桶の上部を開放し、酸素を供給しながら発酵。温度管理は行わない。マセレーションは最大で3週間。発酵後セメントタンクで8ヶ月熟成。チェラスオーロ・ディ・ヴィットリア(海の影響)と同じようなセパージュだが、山の影響を受けるので全く違ったワインになっている。

参考上代: **4,200** 円

在庫: **480** 本

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	¥E	入港数	ご注文数
A4061	Lamoresca Bianco ラモレスカ・ビアンコ	[2018]	白	750	4,200	ヴェルメンティーノ	600 本	本
A4062	Lamoresca Rosato ラモレスカ・ロザート	[2018]	ロゼ	750	3,600		120 本	本
A4063	Lamoresca Rosso ラモレスカ・ロッソ	[2018]	赤	750	4,200		480 本	本
A4064	Nerocapitano ネロ・カピターノ	[2018]	赤	750	3,600	フラッパート	480 本	本

貴店名	担当者様	電話番号
帳合酒販店		希望納品日 月 日



最新情報は「メルマガ」で!

・登録はQRコードで簡単
・読者限定「特別条件」
・限定品、最新入港案内
・試飲会、セミナー優先案内



造り手の今をお届けします!
FACEBOOK & INSTAGRAM