

20名
様限定



フランチェスコ・パスクッチ来日

アンペレイア来日試飲セミナー

平素は格別のご高配を賜り誠に有難うございます。さて、エリザベッタ・フォラドーリがトスカーナ、マレンマに興した「アンペレイア」。醸造はフォラドーリで親子2代醸造を担当していたマルコによるもの。樹齢の古いカベルネ・フランを中心に、トレンティーノではできない混植混醸にも取り組む意欲的な造り手です。今回は輸出担当で栽培、醸造も担当するフランチェスコが来日致します。

進化するアンペレイア 2016, 2017, 2018 比較試飲

大阪

京都

東京

月日: 9月17日(火)

場所: キッコーマン近畿支社

住所: 浪速区難波中 2-10-70
なんばパークスパークスタワー5F

時間: 15:00~17:00

※14:50 までにお集まり下さい
電話: 03-3568-2415(テラヴェール)

人数: 20 名様限定

会場の都合上 20 名様限定とさせていただきます。定員に達し次第締め切らせて頂きますのでご了承下さい。

また、お申込みのない方の入場はできません。ご注意下さい。

月日: 9月18日(水)

場所: ハートンホテル京都

住所: 中京区東洞院通御池上ル
船屋町 405

時間: 15:00~17:00

※14:50 までにお集まり下さい
電話: 03-3568-2415(テラヴェール)

人数: 20 名様限定

会場の都合上 20 名様限定とさせていただきます。定員に達し次第締め切らせて頂きますのでご了承下さい。

また、お申込みのない方の入場はできません。ご注意下さい。

月日: 9月19日(木)

場所: テラヴェール会議室

住所: 東京都港区赤坂 4-1-31
アカネビル7階

時間: 15:00~17:00

※14:50 までにお集まり下さい
電話: 03-3568-2415(テラヴェール)

人数: 20 名様限定

会場の都合上 20 名様限定とさせていただきます。定員に達し次第締め切らせて頂きますのでご了承下さい。

また、お申込みのない方の入場はできません。ご注意下さい。

▲ご参加希望の会場の口にチェックを記入してください

フランチェスコ・パスクッチによるセミナー内容



マレンマの特殊性

トスカーナでも海より地中海性気候の影響を受けるマレンマ。キャンティやブルネロは内陸性気候なので、その性格は全く違う。暖かく、乾燥するマレンマならではの気候風土を活かした葡萄品種を選んで栽培している。

地中海性品種

栽培している品種はアリカンテ・ネロ、カリニャン、サンジョヴェーゼ、カベルネ・フラン、トビアーノ…。多彩な品種が栽培されていますが、それぞれの個性と醸造の違いについて解説します。

試飲予定ワイン

地中海品種アッサンブラージュ

Unlitro 2018
Kepas 2016, 2015

単一品種別

Alicante 2017, 2016
Carignano 2017, 2016
Cabernet Franc 2017, 2016

フラッグシップ

Ampeleia 2015, 2014

長期マセラシオン白ワイン

Bianco 2017

※状況により変更になる場合があります。ご了承下さい。

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(スマートフォン可)