

イタリア新ヴィンテージ試飲会

平素は格別のご高配を賜り誠に有難うございます。さて、一連の生産者来日も終わりましたが、その間にも新ヴィンテージの入港は続いております。既にご案内したゲンメの老舗「カンタルーポ」やフリウリ、ノンマセラシオンの「ヴェニカ・エ・ヴェニカ」等、新規取り扱いアイテムを中心に、ここ数ヶ月の間に入港してきたアイテムを一挙にご試飲頂きます。お忙しい時期かとは思いますが、ぜひご参加ください。

新ヴィンテージ60種 新規取り扱い3生産者全ワイン

月日: **12月12日(木)**

時間: **14:00** 開始~**17:00** 終了

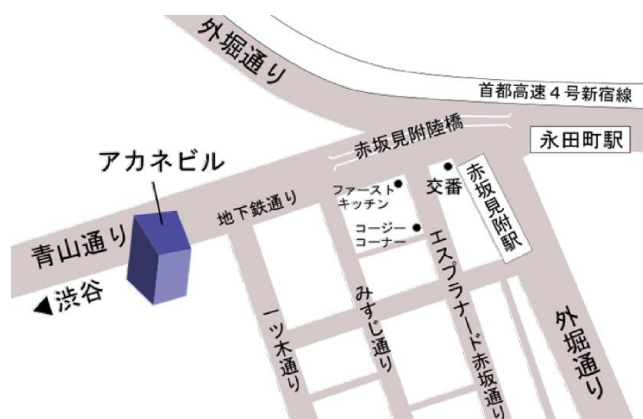
フリーテイスティング

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



- ・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

《試飲予定ワイン》

新規取り扱い開始

Cantalupo

カンタルーポ

ゲンメ最古参の1人。大樽での長い熟成を経て飲み頃の状態でお出する事が彼等の拘り。現行ヴィンテージはバローロよおりも古い2011年と2005年十言うから驚き。また、発酵時に果皮を刺激しないサマージュド・キャップと言われる手法をとっている為に抽出が強くなく、繊細な味わいが特徴。

Giocoli

ジョコリ

昔懐かしい味わいのキャンティ。キャンティ・クラシコでは禁止された白葡萄を今も混植しているので軽やかで滑らかなキャンティ本来の味わいが楽しめる。今では味わう事ができない昔ながらのキャンティがジョコリなら味わえるのです。畑は全てビオディナミで管理され、周囲は森なので自然なワイン造りには理想的な環境。

Sagona

サゴナ

長くパテルノ協同組合で醸造責任者として働いていたが自分の畑を取得して独立。ジョコリと同じ村だが、標高が高いので夜間の冷え込みが厳しく、ストラクチャーのしっかりあるワインに仕上げる。醸造は野生酵母のみ。温度管理もせずに人為的介入は極限まで制限されている。

Ghemme

Chianti

Toscana

SPUMANTE

Marsuret
Silvano Follador
Villa
1701
Andrea Arici

WHITE

Les Cretes
Foradori
Ronco Severo
Zidarich
Roagna
Benanti

RED

Foradori
Roccolo Grassi
Sandro Fay
Cavallotto B.B
Il Paradiso di Manfredi
C.O.S

その他

Prosecco Vardobbiadene "San Boldo"
Prosecco Valdobbiadene "Brut Nature"
Franciacorta Brut Millesimato "Extra Blu"
Franciacorta "Saten"
Franciacorta Dosaggio Zero "Rose"

Chardonnay Cuvee Bois 2016
Nosiola "Fontanasanta" Anfora 2017
Ribolla Gialla 2015
Vitovska 2016
Derthona "Montemarzino" Timorasso 2016
Etna Bianco Sup "Pietramarina" 2015

Teroldego "Granato" 2016
Amarone della Valpolicella 2013
Valtellina Sup Sassella "Il Glicine" 2015
Barolo "Bricco Boschis" 2015
Il Paradiso di Manfredi Brunello di Montalcino 2012
Frappato 2017

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)