

家飲み応援セット!

～イタリア編～

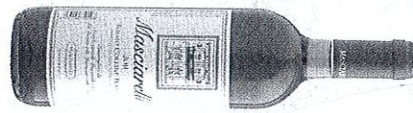
リピートの多い美味しいイタリアワインを揃えました。

これからの季節の合わせて白ワイン3本 赤ワイン3本のセットにしました。

家飲み応援セット ^{6本} 参考上代価格 14,740 円を **10,000 円** (税込み)

全国に配送料 1,000 円でお送りします。本州以外のところは別途。

お申し込み・お問い合わせ
☎0120-01-0434
Fax.0258-32-0411 Tel.0258-32-0434
e-mail info@wine-nakamura.com
http://www.wine-nakamura.com



Trebbiano d'Abruzzo D.O.C. 2,200円 *アブルツォ産*

トレッピーアーノ・ダブルツォ100%。年産150,000本。1981年初リリース。キエティ、ベスカーラ、テラモの三地区のぶどうから。標高キエティで400m、ベスカーラで350m、テラモで250m。仕立てベルゴラ・アブルツェーゼで1600本/ha。9月終りに収穫。ステンレス・タンクで発酵（温度管理装置付きのタンクにて低温発酵）と熟成。

Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. 2,640円

モンテプルチアーノ・ダブルツォ100%。年産500,000本。キエティ、ベスカーラ、テラモの三地区のぶどうから。標高キエティで400m、250m-300mの各地区、ベスカーラで350m、テラモで145-180m。仕立てベルゴラ・アブルツェーゼで1600本/ha。コルドーネ・スペロナートで4700本/ha。グイヨー・センブリチェで9000本/ha。9月終りから10月いっぱい収穫。除梗後1日スキンコンタクトして28度でステンレス・タンク発酵。そのまま20ヵ月熟成。



カンパニア産

Falanghina Selezione Guardiolo 1,870円

ファランギーナ100%。標高250～350mにある10haの畑より収穫。一部クリオマセラシオンし、13～14℃で発酵。翌年2月に瓶詰め。フレッシュな果実のニュアンスに白い花を思わせる芳香性。



2,640円

Quid Falanghina Spumante

ファランギーナ100%。石灰粘土質土壌の標高150～250mにある10haの畑から収穫。ソフトプレス後タンク内で発酵させ、澱の上で3～6ヶ月熟成。低温下で瓶詰め。花の様な芳香性を持ち細やかな泡立ちが特徴。



2,420円

Aglianico Selezione Guardiolo

アリアニコ100%。標高300～400mにある10haの畑より収穫。15日間のマセラシオンをし発酵。翌年2月に瓶詰め。鮮やかなルビー色に心地良い酸味、ザク口の様なニュアンスも

MORGANTE

Nero d'Avola *ネッロ・ダヴォラ*

Affascinante, pieno e soave...

2,970円

Nero d'Avola è un vino dal tannino delicato e vellutato e dalla piacevole persistenza. Presenta un evidente colore rosso porpora cupo ed una ricchissima vena fruttata che ricorda ribes nero e mirtillo. Delizioso con carni alla brace, arrosto di maiale, formaggi stagionati e salumi di tutti i tipi.

シチリア産

