



# 秋にピッタリのトスカーナ州 今年日本初上陸！！キャンティ2ワイナリー特集 ニッコロ ラーリ社 & ファットリア ディ コルシニャーノ社 2021年10月のキャンペーンワイン **なんと20%引き！！**

日時：2021年10月10日(日) 10:30~15:00 (完全予約制。ご予約はスタッフにお声がけください)  
10月キャンペーン中は全品20%OFFでお買い求めできます。  
チーズ熟成氏エロス氏のごծわりのチーズもお楽しみいただけます。\*当日限定**20%引き！！**

※表示は税込価格です

|  |              |   |   |              |   |           |              |   |   |   |       |        |        |   |
|--|--------------|---|---|--------------|---|-----------|--------------|---|---|---|-------|--------|--------|---|
|  <p><b>NICCOLO' LARI</b><br/>VITICOLTURE IN TOSCANA</p> <p>ニッコロ ラーリ社<br/>(トスカーナ州)</p>  |              |   | <p>銀行勤務からの脱サラ！ 2015年設立。(畑はすでにビオロジックによりグイヨー、コルドーネ・スベロナートで栽培された樹齢25-40年のぶどうを使用) キャンティクラシコ地域、フィレンツェの西と南、海拔175メートル、総面積15HR(うちブドウ畑10HR、ラストラ・ア・シーニャ、サンカッシャーノなど)で年間15,000本生産。土壌は岩・小石の混ざった泥灰土。ワイン用のブドウ(サンジョヴェーゼとトレッピーアーノ)に、若干のカナイオーロ)の他、オリーブオイルを造るオリーブの樹と養蜂も営む。一切の化学物質を使わず、ぶどうの自然の恵みと力のみでワインを作る。酵母は自然酵母。ノンフィルター。新進気鋭の醸造家。エノロゴはユーリ・ロンポリ。</p>   |              |   |           |              |   |  <p>NICCOLO' LARI</p>          |   |       |        |        |   |
| ①ティグレ 2019   |              | ②リンプレヴィスト サンジョヴェーゼ 2018   |   |              | ③ラ・ミスキア 2019  |           |              |   |   |   |       |        |        |   |
| <br>白ワイン/I.G.T.<br>トレッピーアーノ<br>樹齢40年の樹から9月末に収穫したブドウを除梗後直接木樽に入れて10カ月マセラシオン。毎日2回リモンタッジョ。無濾過。無濾過。タンニンとボディのあるオレンジワイン。柑橘系の果実味(干したオレンジの皮)、紅茶、梅、ミント、タイムなどスパイスのニュアンス。 |              | <br>赤ワイン/I.G.T.<br>サンジョヴェーゼ<br>樹齢40年の樹から9月末に収穫したブドウをセメントタンクで約2週間マセラシオン。毎日2度のリモンタッジョとデレスタージュのちにセメントタンクで8カ月醸造。熟成。無濾過。無濾過。凝縮したチャーミングな果実の甘み、フランボワーズやチェリー、梅、ミント、シダー、コショウなどのスパイス味。 |   |              | <br>赤ワイン/I.G.T.<br>サンジョヴェーゼ<br>樹齢25-40年の樹から9月末に収穫したブドウを除梗後直接木樽に入れて10カ月マセラシオン。毎日2回リモンタッジョ。無濾過。無濾過。@ラストラ・ア・シーニャチャーミングで軽やかな果実味に、開けたては嫌味のない還元香。出汁のようなアミノ酸の旨味。すもれ、すもも・チェリーの甘酸っぱさにミントやシダーのニュアンス。                              |           |              |   |   |   |       |        |        |   |
| 販売価格(税込)   | キャンペーン価格(税込) | ご注文本数   | 販売価格(税込)  | キャンペーン価格(税込) | ご注文本数   | 販売価格(税込)  | キャンペーン価格(税込) | ご注文本数   |   |   |       |        |        |   |
| ¥5,280   | ¥4,224       | 本   | ¥3,520  | ¥2,816       | 本   | ¥5,280    | ¥4,224       | 本   |   |   |       |        |        |   |
|  <p>ファットリア ディ<br/>コルシニャーノ社<br/>(トスカーナ州)</p>  |              |   | <p>1988年創業、ぶどう畑は1968年より継承し、1999年よりブドウの適正な植距離とするために植え替えを行う。ぶどうの樹齢は 7年、14年、22年。エレナ・ガットと代々ブドウ農家を営んでいたその夫、マリオが1995より運営に携わる。標高420m、南向き、南西向きで粘土質、ガレストロ土壤、石灰粘土質土壤で岩・砂の混ざった泥灰岩で豊富なミネラルを含む。2014年にビオロジック認証取得。22ヘクタールの所有地の中の7ヘクタールをブドウ畑として年間約4万本を生産。醸酵に際して、培養酵母は使わない。1ヘクタールにオリーブの樹を植えて、フラントイオと、レッチャーノを生産。カステルヌオーヴォ・ペラルデンガは、キャンティクラシコ地域でも南に位置しており、太陽の恵みを受けて、ワインは力強い。(自社畑 7HR 年間生産本数 40,000本、最古樹齢 22年)</p> |              |   |           |              |   |  <p>FATTORIA DI CORSIGNANO</p> |   |       |        |        |   |
| ④レヴィターテ ロザート 2020  |              | ⑤キャンティ クラシッコ ラ コッピア 2017  |   |              | ⑥キャンティ クラシッコ リゼルヴァ リンバートルーレ 2015  |           |              | ⑦ラルーナ 2016  |   | ⑧リスポージ 2015   |       |        |        |   |
| <br>ロゼワイン/I.G.T.<br>サンジョヴェーゼ<br>9月中旬以降に収穫したや若い樹齢(7年以上)の木から収穫したぶどうをプレスでモストのフィオーレを45日間15度で醗酵。3-4カ月INOXで熟成。キュートで心地よい赤果実感の酸。赤い華と豊かでトロピカルな果実感と長い余韻。              |              | <br>赤/D.O.C.G.<br>サンジョヴェーゼ<br>9月下旬に樹齢7年-22年の木から収穫したブドウを約2週間セメントタンク・INOXで醗酵後MLF30日間、その後オーク樽(10HLと20HL樽)で12カ月熟成。赤いチェリーなど赤系果実の凝縮感、心地よい酸とタンニンのバランス。鼻へ抜ける複雑なアロマと長い余韻            |   |              | <br>赤/D.O.C.G.<br>サンジョヴェーゼ90%<br>マルヴァジア ネーラ10%<br>9月下旬-10月初旬に7-22年の樹齢の木から収穫したブドウを約20日間セメントタンク/INOXで醗酵。うち約30%を20-30日間マセラシオン。その後30日間MLFのち、18か月間木樽で熟成(50%は20HLのスラヴォニア・オーク樽 残り50%は500Ltrのトノー)果実の凝縮感、複雑なアロマにパワフルなタンニンとボディ。 |           |              | <br>赤/I.G.T.<br>マルヴァジア ネーラ100%<br>9月中旬以降に14年の樹齢の木から収穫したブドウをセメントタンクで10日間マセラシオン醗酵。30日間ステンレスでMLF。18か月間500Ltrのフレンチオークトノー(50%は新樽、50%は2年使用樽)で熟成。果実の柔らかな凝縮感に柔らかならっしゃりとしたタンニン。 |   | <br>赤/D.O.C.<br>サンジョヴェーゼ50%メルロー30%<br>カベルネ・ソーヴィニヨン 20%<br>メルローは9月中旬以降に、SG/CSは9月下旬-10月初旬に7-22年の樹齢の木から収穫したブドウをセメントタンクで20日間マセラシオン醗酵。デレスタージュとリモンタッジョを行う。30日間ステンレスでMLF。20-24か月間500Ltrのフレンチオークトノーと225Ltrのバリックで熟成。6か月以上瓶で熟成。ブラックチェリーとプラムの香り。力強いタンニンに酸がバランスよく存在してボディを造る。 |       |        |        |   |
| 販売価格(税込)   | キャンペーン価格(税込) | ご注文本数   | 販売価格(税込)  | キャンペーン価格(税込) | ご注文本数   | 販売価格(税込)  | キャンペーン価格(税込) | ご注文本数   | 販売価格(税込)  | キャンペーン価格(税込)  | ご注文本数 |        |        |   |
| ¥3,410   | ¥2,728       | 本   | ¥3,850  | ¥3,080       | 本   | ¥5,280    | ¥4,224       | 本   | ¥8,250  | ¥6,600  | 本     | ¥7,700 | ¥6,160 | 本 |
| お名前：   |              |   |   |              |   | 配送 ・ 持ち帰り |              |   | 配送希望日：  |   |       |        |        |   |