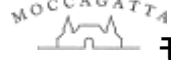


創業100年を超えるバルバレスコの老舗「モッカガッタ社」
テロワールの美しき表現者「ヴィエッティ社」 ピエモンテ特集
2023年9月のキャンペーンワイン **なんと20%引き!**

日時:2023年9月16日(土) 11:00~15:30 (完全予約制。ご予約はスタッフにお声がけください)
9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だ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



モッカガッタ社
(ピエモンテ州)

モッカガッタはその位置する地名に由来する名前で1952年に現オーナーの父マリオ・ミニートによって設立されました。初めて自分たちのワインを生産したのは1913年。現在は3代目のフランチェスコとセルジオが取り仕切る家族経営のワイナリーです。所有畑は12ha。バルバレスコ村に位置する重要な畑であるコレ(0.46ha年産1000本)やブリック・パリン(4ha年産23000本)とネイヴェ村に位置するバサリン(1.8ha年産10000本)を所有しており、仕立ては全てグイヨを採用。80年代中頃から本格的に樽醗酵、樽熟成に移行すると共に、密植、厳しい剪定と収量の制限を強めていきました。

①ランゲ シャルドネ 2021			②ランゲ ロザート 2022			③ランゲ ネッビオーロ 2020			④バルバレスコ 2019		
	白ワイン/D.O.C.		ロゼワイン/I.G.P.		赤ワイン/D.O.C.		赤ワイン/D.O.C.G.				
	シャルドネ100%		ネッビオーロ100%		ネッビオーロ100%		ネッビオーロ100%				
	熟成:ステンレス		熟成:ステンレス		熟成:木樽		熟成:木樽				
	バルバレスコ村の畑のブドウを使用。海拔250~260m。泥灰石灰質土壌。緑の輝さを帯びた麦わらいエロー、凝縮感のあるエレガントでフルーティな香り。フレッシュで風味豊か、しなやかな味わい。ミディアムボディで長く余韻を感じられる。		主に粘土質の土壌。濃く鮮やかなチェリーピンク色。ラズベリーやワイルドストロベリーなどの小さな森の果実に加え、スミレやバラなどのフレッシュな花、フルーティさも感じられる香り。口を含むと果実そのものを感じ、新鮮な酸味と心地よい余韻も非常に長い。		バルバレスコ村とネイヴェ村にある畑のブドウを使用。北西向き。海拔240~300m。石灰質土壌。ガーネット色。凝縮感のある優美な香り。辛口でふくよかな味わい。		畑の向きは西向き。海拔250~260m。青みがかった灰色の砂交じりの泥灰土壌。ルビーレッド色。凝縮感とエレガンスを感じる香り。丸みを帯びたタンニンとふくよかな味わい。バランスがとれている。				
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
¥3,960	¥3,168	本	¥3,960	¥3,168	本	¥4,730	¥3,784	本	¥8,250	¥6,600	本



ヴィエッティ社
(ピエモンテ州)

カスティリオーネ ファットレット村にあるヴィエッティ。1800年代後半にカルロ ヴィエッティによって設立。1961年にロッケディ カスティリオーネのクリュを購入したのを機にワイナリーは大きく成長、現在では高く評価されているクリュの数々を所有しています。1989年に息子のルーカ クラードヴィエッティと妻のエレナが継承、彼らはヴィエッティのさらなる成功と成長に貢献しました。2016年、アメリカのクラウゼ家がワイナリーを買収、彼らの資本によりさらなる重要なクリュを購入、ヴィエッティは発展を続けています。近年ヴィーガン ソサエティによるヴィーガン ワインの認証を受けています。安定的かつ突出した品質で、世界中で高評価と注目を集めるワイナリーのひとつです。

⑤ロエロ アルネイス 2022			⑥バルバーラ ダルバトレ ヴィーニエ 2020			⑦ランゲ ネッビオーロ ペルバッコ 2019			⑧バローロ カスティリオーネ 2018		
	白ワイン/D.O.C.G.		赤ワイン/D.O.C.		赤ワイン/D.O.C.		赤ワイン/D.O.C.G.				
	アルネイス100%		バルバーラ100%		バルバーラ100%		ネッビオーロ100%				
	熟成:ステンレス		熟成:木樽		熟成:木樽		熟成:木樽				
	フレッシュ感と凝縮感を失わないようにゆっくと発酵。瓶詰めまでステンレスタンクでオリと共に寝かせる。麦わらいエロー色、花の香り、柑橘類やメロンを思わせるアロマにかすかなアーモンドの味わいを感じる。辛口でミディアムボディ。生き生きとした酸とバランスのとれた複雑味を持ち、余韻も長い。		ルビーレッド色。熟した赤いチェリーやバナラのアロマ、スミレの香りが特徴でバルバーラ ダスティに比べやや丸みのあるストラクチャー。弾けるような酸味、ソフトなタンニンが樽熟成の香りと相まって心地よい複雑さを醸し出す。チェリーを伴う余韻も長い。様々な料理に合わせやすい。		土壌は石灰粘土質。ネッビオーロは畑の区画ごとに発酵、熟成を行い、カスティリオーネ用に使われた区画以外のワインをペルバッコに使用する。(バルバレスコからのネッビオーロは除く)。丸みのあるエレガントなタンニン、複雑味とエレガントさがアフターに感じられる。若いうちはしっかりと凝縮感があり力強い。		伝統的な製法で造るバローロ。カスティリオーネ ファットレット村、バローロ村、ラ モッツァ村、ノヴェッロ村、モンフォルテ ダルバ村の畑のブドウを使用。輝く美しいルビーレッド色。完熟したチェリーやザクロ、野花やスパイスが全て混ざり合い官能的で広がりのある印象で凝縮感を持つ。時間と共に香りが立ち上り、非常に魅惑的。				
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
¥3,960	¥3,168	本	¥4,400	¥3,520	本	¥4,950	¥3,960	本	¥10,780	¥8,624	本

