

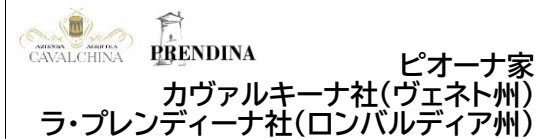


ヴェネト州とロンバルディア州の2つのワイナリーを経営する、歴史あるピオーナ家のワイン特集

2024年5月のキャンペーンワイン **なんと20%引き♪**

日時: 2024年5月11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)
 5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こ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



『ガンバロロッソ』で最高賞を獲得するクストーツァの最高峰アメデオで知られる「カヴァルキーナ」。ヴェネト州のクストーツァの地でワイン造りをするジュリエットピオーナが、1958年に買取りました。当初はカヴァルキーナの名前で販売しその後初めてプレンディーナの名前で販売されたワインは、イタリア料界の巨匠ガルトイエーロ マルケージのために1980年に瓶詰めされたメルロでした。ピオーナ家が手掛けるこのヴェネト州カヴァルキーナの畑とロンバルディア終プレンディーナの畑はどちらもガルダ湖によって形成された土壌です。互いの距離も15kmほどしか離れておらず、気象条件もよく似ています。

①ガルダ ピノビアンコ 2022 カヴァルキーナ社			②クストーツァ 2022 カヴァルキーナ社			③ガルダ ソーヴィニオン ヴァルブルーナ 2022 ラ・プレンディーナ社			④ガルダ リースリング パローニ 2022 ラ・プレンディーナ社			⑤クストーツァ スペリオール アメデオ 2021 カヴァルキーナ社		
	白ワイン/D.O.C. ピノビアンコ 熟成:ステンレス フレッシュさを保つため、マロラクティック発酵はさせません。明るく美しい緑がかったレモンイエロー、柑橘系の果物のような、さわやかな酸味のあるフレッシュで新鮮な調和の良い辛口白ワイン。クリーンでスムーズ、フルーティな味わい特徴です。	販売価格(税込) 2,090 20%OFF キャンペーン価格(税込) 1,672 ご注文本数 本		白ワイン/D.O.C. ガルガネガ40%、フェルナンダ30%、トレツビアーノ15%、トレツビアーネッロ15% 熟成:ステンレス 麦わら色で、フレッシュな香りがあり、まるでやがて調和の良い辛口白ワイン。ガルダ湖の見える丘の上のレストランでこのワインを飲み、とても気に入りました。ぜひ手に入れたいわくわくのワインです。すでに初回の輸入より20年以上の年月が経っています。	販売価格(税込) 2,420 20%OFF キャンペーン価格(税込) 1,936 ご注文本数 本		白ワイン/D.O.C. ソーヴィニオン ブラン 熟成:バリック20%、残りはステンレス 除梗、破砕し冷却して圧搾します。果汁を分ける前に数時間おき、ブドウの成分を抽出。一部は凍らせてから0度まで戻して絞った、糖度の高く果皮からのアロマが含まれた氷結果汁を使います。ワインに複雑さを与える為、全体の20%を新樽のバリックで熟成。	販売価格(税込) 3,080 20%OFF キャンペーン価格(税込) 2,464 ご注文本数 本		白ワイン/D.O.C. リースリング 熟成:ステンレス 葡萄が温かくなならないような気温が低い朝の早い時間に、畑でベストな葡萄だけを選別しながら行います。リースリングに特徴的な青リンゴなど白い果実のアロマ、そしてミネラルの要素も感じられる味わいです。	販売価格(税込) 3,190 20%OFF キャンペーン価格(税込) 2,552 ご注文本数 本		白ワイン/D.O.C. ガルガネガ40%、フェルナンダ30%、トレツビアーノ15%、トレツビアーネッロ15% 熟成:バリックと大樽 美しく、照りのあるレモンイエロー、花や果実を思わせる香りや樽熟による芳醇な風味が豊かに広がります。柔らかな酸味、力強くコクがあり非常に完成度の高い仕上がりです。力強く、しかもバランスのとれたピオーナの哲学を最も表現しているワインです。	販売価格(税込) 3,300 20%OFF キャンペーン価格(税込) 2,640 ご注文本数 本
⑦ガルダ メルロー 2021 ラ・プレンディーナ社			⑧バルドリーノ スペリオール サンタルチア 2020 カヴァルキーナ社			⑨ガルダ メルロー ファイナル 2018 ラ・プレンディーナ社								
	赤ワイン/D.O.C. メルロー90%、カベルネソーヴィニオン10% 熟成:バリック 畑は石灰質土壌で、大小の石があり水はけが良く、ガルダ湖によるミクロクリマ(微気候)の影響で気候はとても穏やかです。フレッシュさを残すため、2~3回使用樽で短期間熟成させます。紫がかった明るく美しい赤色、甘く熟したブルーのような香りがあります。	販売価格(税込) 2,090 20%OFF キャンペーン価格(税込) 1,672 ご注文本数 本		赤ワイン/D.O.C.G. コルヴィーナ60%、ロンディネッラ25%、マルツェミーノ&バルベーラ15% 熟成:トンノー(中樽)にて12ヶ月 通常は10月の終わりにかけて収穫します。収穫量は50hL/haです。コルヴィーナとロンディネッラの典型的なスパイスとチェリー、マルツェミーノの色と質感、バルベーラの酸が混ざり合い、複雑なニュアンスが生まれます。	販売価格(税込) 3,080 20%OFF キャンペーン価格(税込) 2,464 ご注文本数 本		赤ワイン/D.O.C. メルロー 熟成:バリックにて18ヶ月 伝統的な手法と短期間アパシメントするという新しい手法を融合。収穫した葡萄を小さな木箱に入れて乾燥させます。収穫量を低く抑えているので糖度は十分なレベルになっており、あくまでも乾燥によるニュアンスを与えるためです。非常に長い寿命を持ったワインです。	販売価格(税込) 5,940 20%OFF キャンペーン価格(税込) 4,752 ご注文本数 本						

