Italia wine

株式会社ラネット
http://www.ranet-planet.com/
http://slovenia-wine.com/
〒157-0073
東京都世田谷区砧 8-28-15
Tel:03-3416-4941
Fax:03-3416-4943

今回のスペシャルワイン:
NICOLE SANGIOVESE
MOSCATO D'ASTI DOCG

2010/07/27 レストランけやき "葡萄の会"

Cantina Sociale coop　カンティナ・ソシアーレ社

NO1

☆【FRASCATI SUPERIORE-D.O.C.】: 白
フラスカーティ・スペリオーレ・D.O.C.

フラスカーティの丘で丁寧に育てられた完熟ブドウの多品種をブレンドし、伝統と近代化された設備で生産された優れ物です。バランスのとれた酸味と程良いフルーティーな味です。色はストローの黄色で、アルコールは12%。パスタやライスを添えた魚や白身肉類の料理を引き立てます。温度は10度～12度でサーブします。

NO2

☆【Il Censore Bianco】: 白
イルチェンソーレ　ビアンコ

フラスカーティ地区のブドウ畑からお届けする、古代ローマを思わせる個性的なワインです。特にアピタイザー、スープとの相性がよく、魚や白身肉類のおともに最適です。温度は低めの8度～10度でサーブします。アルコールは11度です。

NO3

★【Il Censore Rosso】: 赤
イル　チェンソーレ　ロッソ

個性的なワインです。レッドチェリー色が美しく、ココナッツ系とフルーツの味が樽でタンニンとうまくブレンドされ、良いバランスに仕上がっています。メルロー30%、サンジョベーゼ30%と"ciliegiuolo"(地元のブドウ)40%のブレンドで、赤身肉料理にベストマッチです。 チーズとの相性も良く、あまりスパイシーでない味付けの方が好まれます。

COGIMO MARIA MASINI　コジモ・マリア・マッシーニ社

NO4

★【NICOLE SANGIOVESE 2003】: 赤
ニコーレ・サンジョベーゼ

自然にこだわって造られたワインです。ルビーレッドの美しい色はエレガントで優しい味です。タンニンのバランスも良くきっと驚くことでしょう。ヴィオダイナミック・サンジョベーゼ90%・カベルネソヴィニオン10%のブレンドです。ヘビーな肉料理にもピッタリです。

Collina Serragrilli　コリーナ・セラグリッリ社

NO5

★【MOSCATO D'ASTI DOCG】: スイート
モスカート・ダスティ D.O.C.G.

マスカット葡萄からつくられた天然の微発泡性の自然な甘味がなんとも心地よい、フルーティな風味の高級甘口白ワインです。海外で最も有名なイタリアワインのうちのひとつとしても知られているデザートワインです。