

**イタリア スプマンテ2種、キャンティ1種 新発売**

- イタリア中価格帯ワインを強化 -

ファインワインを輸入販売する(株)ファインズ(本社:東京都渋谷区、代表取締役社長:保美光宏)は、2008年3月3日(月)からイタリアのスプマンテ2種「ラ ジャラ プロセッコ スプマンテ ブリュット」「ヴィラ メッザルーナ プロセッコ スプマンテ ブリュット」とテヌータ トッレ テルツァの「キャンティ コッリ セネージ 2006」を販売致します。

ブドウ栽培からこだわりを持って造られたプロセッコ スプマンテとキャンティは中価格帯でありながら高い品質を誇り、コストパフォーマンスに優れています。イタリアンレストランのみならず、幅広い業種でお取り扱い頂けるワインです。

これまで取り扱いのなかったプロセッコ スプマンテを導入することにより、さらにポートフォリオの充実を図ります。

**ラ ジャラ プロセッコ スプマンテ ブリュット**

**La Jara Prosecco Spumante Brut**

**スプマンテ/ピオ**

ヴェネト州でプロセッコの産地として有名なコネリアーノとヴァルドッピアデーネなどを含む丘陵地帯の一角に位置するワイナリーです。ワインはすべて自社畑のブドウを使用、畑はすべてビオロジックでブドウ栽培を行っており、部分的にビオディナミ農法を取り入れています。2000年にはICEAのビオロジックワインの認証を得ています。

**格付け:** V.S.A.Q.

**価格:** オープン価格(税別参考価格:2,880円)

**容量:** 750ml

**品種:** プロセッコ 100%

**味わい:** 繊細な泡立ち、果実味溢れる生き生きとした繊細なブーケがあります。プロセッコ種特有の青りんごのような風味があり、程よい酸味のあるクリーンな味わいです。



## ヴィラ メッザルーナ プロセッコ スプマンテ ブリュット

Villa Mezzaluna Prosecco Spumante Brut

スプマンテ

1970年代に創業し、プロセッコを中心としたスプマンテとヴェネチア地方のD.O.C.ワインを醸造しているレ・コンテッセ社。ヴィラ メッザルーナ プロセッコはV.S.Q.クラスながら、すべて自社畑のブドウを使用しています。伝統的なワイン醸造技術と最新の優れた技術を駆使し、テロワールや品種の特徴を最大限に引き出した味わいを表現しています。

**格付け**：V.S.Q.

**価格**：オープン価格（税別参考価格：2,100円）

**容量**：750ml

**品種**：プロセッコ 100%

**味わい**：1次発酵と2次発酵を同じ密閉式タンクで2~3ヶ月かけてゆっくりと行うことにより、繊細な泡立ちとフレッシュな果実味溢れる豊かな香りを実現。ほのかな甘みを感じるやさしい口当たりのプロセッコです。



## テヌータ トッレ テルツァ キャンティ コッリ セネージ 2006

Tenuta Torre Terza Chianti Colli Senesi

キャンティ

テヌータ トッレ テルツァは、サンジャミーノに拠点を置き、トスカーナに6つのワイナリーを持つバロンチーニ家が1998年に設立した新しい醸造所です。畑面積は約20haで、自社畑のサンジョヴェーゼ100%で造られたキャンティです。

**格付け**：キャンティ コッリ セネージ D.O.C.G.

**価格**：オープン価格（税別参考価格：1,950円）

**容量**：750ml

**品種**：サンジョヴェーゼ 100%

**味わい**：選択酵母を使用し定温（25~28℃）でステンレスタンクにて発酵、大樽で2ヶ月間熟成させます。サンジョヴェーゼ特有のスミレのような香りがあり、しっかりとした酸とチェリーなどのベリー系果実のアロマのある味わいです。

