

イタリア新商品のご案内

— 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:中西 卓也)は、2016年9月から下記イタリアの新商品を販売開始致します。

<チェレット>

モンソルド ビアンコ 2015 Monsordo Bianco



格付: ランゲ ビアンコ IGT
 価格: オープン価格(税別参考価格:3,560円)
 容量: 750ml
 ブドウ: 100% リースリング

従来のモンソルド ロッソと合わせて、チェレット社の国際品種のぶどうを探求する意思を表現し新しくビアンコがリリース。チェレット社の畑は、2015年ヴィンテージよりビオロジック認証を受けており、品種の個性と、アルタランガの標高600mで造られるブドウの個性を表現しています。果実由来の甘みを感じるスタイルで、マロラクティック発酵をしていないために生まれるフレッシュ感とのよいバランスが保たれ、チャーミングなワインに仕上がっています。

<コルテ アダミ>

センツァフィーネ スプマンテ ブリュット ミレジマート 2015 Senzafine Spumante Brut Millesimato



地域: ヴェネト IGT
 価格: オープン価格(税別参考価格:2,090円)
 容量: 750ml
 ブドウ: ガルガネーガ主体 (シャルドネ少量)

リッチな泡立ちが特徴で、心地よいやわらかな果実味の感じられる味わいのスパークリングワイン。トーストやトロピカルフルーツを思わせる魅惑的な香り。フレッシュでフルーティでありながら、クリーミーなミネラルの要素も感じられ、生き生きとしたフィニッシュが魅力的です。「センツァフィーネ」とは「終わりが無い」という意味。気づいたら1本空いてしまうようなワイン。人気の赤・白・ロゼに続きスパークリングワインの登場です。

<マツェイ>

フォンテルートリ セル ラポ 2013 Fonterutoli Ser Lapo



格付: キャンティ クラシコ リゼルヴァ DOCG

価格: オープン価格(税別参考価格:3,360 円)

容量: 750ml

ブドウ: 90% サンジョヴェーゼ、10% メルロ

セルラポは、よりクラシカルなスタイルのキャンティ クラシコのため、通常よりも長い熟成(リゼルヴァに相当する熟成期間)を経てリリースされるワイン。

フレッシュなベリー系のアロマ、しっかりした構成力、凝縮感のある味わいが楽しめ、長期熟成に堪えるスタイルに仕上げられます。

マツェイ家の中でも歴史的な功績を持つ“セル ラポ”の名前を冠したワイン。

ベルグアルド ティレーノ 2014 Belgvardo Tirreno



格付: マレンマ トスカーナ ロッソ DOC

価格: オープン価格(税別参考価格:3,000 円)

容量: 750ml

ブドウ: 70% カベルネ ソーヴィニオン、15% カベルネ フラン、10% アリカンテ、5% プティ ヴェルド

マツェイ家の所有するマレンマのワイナリー「ベルグアルド」からトップキュヴェのテヌータ ベルグアルドのセカンダラベルと位置づけられる、ボルドーブレンドのワインがリリース。カベルネソーヴィニオン主体に少量の土着品種をブレンドしたワインは、凝縮感があり、エレガントで潑刺とした印象。地中海的で黒スグリの風味があり、海のミネラルを感じる味わいが特徴的です。

ヴィツラ マルチェッロ プロセッコ ミレジマート 2015 Villa Marchello Prosecco Millesimato



格付: トレヴィーゾ DOC

価格: オープン価格(税別参考価格:2,290 円)

容量: 750ml

ブドウ: 85% グレーラ、15% ピノ ビアッコ

<ヴィツラ マルチェッロ> マツェイの親族が経営するワイナリー。17世紀末にテイエポロ家によって大きな森の中に建設され、ブドウの木を植樹。57haの所有地のうち、26.5haがブドウ畑でプロセッコに使われるグレーラ種を中心的に栽培。他のマツェイワイナリー同様、自然環境にやさしいワイン造りを行っています。

りんごの果実、フジの花やアカシアのような花の香り。しっかりとした酸があり、ドライでエレガント、複雑味ある余韻が長く楽しめます。食前酒としてまた食中酒として、様々な食事と合わせて楽しめるスパークリングワインです。

リリースに関するお問い合わせ
株式会社ファインズ 広報担当 石井
TEL: 03-6732-8600