

## 2018 ポケットワインスクールイタリアワイン会

**Pocket Wine School 20180624 日曜 16:00~5400円/6480円非会員**



1、-Italia Emilia-Romagna チェヴィコカンティーネ デルレ キュヴェ・ブリュット

Cantine del Re Cuvée Brut: Italy /Emilia-Romagna

選別された培養酵母を使用し 15℃にて定温発酵。さらに圧力タンク内で二次発酵したのちに、ボトリングされ

ました。トレッピアーノ 100%イタリアの土着品種トレッピアーノを用いてつくられた辛口のスパークリングワイン。ハツラツとしたパブルが印象的。華やかな果実の香りに、スッキリとした爽やかな味わい。ブランド名のカンティーネ デルレとは『王のワイナリー』を意味する。

前菜や軽めの料理との相性が良い。6-8℃

Seafood and chicken meats will ideally accompany this typical fruity, elegant and well balanced Italian Spumante wine.

2、-Italia Emilia-Romagna Medici Ermete & Figli s.r.l. Quercioli Reggiano Lambrusco Dolce

カルチオリ レジアーノ ランブルスコ ドルチェメディ・エルメテ : Italy /Emilia-Romagna

干しイチジクやイチゴの豊かな香りを持つ、やや甘口のランブルスコ。口に含むとイチゴの風味がいっぱいに広がり、程よい酸味と天然果実の甘味のバランスが取れた弱発泡性ワインです。Many appetizers, salami and roasted meats make a great marriage with this Lambrusco red wine. Medium sweet taste.

3、Trebiano(トレッピアーノ) d'Aruzzo(ダブルツツオ) DOC ファルネーゼ 2015

Farnese Vini イタリア国内でも注目を集めるノルカ マローニで3年連続最優秀生産者に選出 この地方の代表的な白ワインです。

4、Greco(グレーコ) di(ディ) Tufo(トゥーフオ) マストロベラルディーノ 2015

マストロベラルディーノ「マストロ=名工」の名を冠する南イタリア最高の造り手紀元前1世紀にすでにヴェスーヴィオ山の斜面で栽培されていたというブドウ、グレーコ。

5、Montepulciano d'AruzzoDOC ファルネーゼ 2015 Farnese Vini イタリア国内でも注目を集めるノルカ マローニで3年連続最優秀生産者に選出

6、Barbera(バルベラ)d'Asti(ダスティ) [2015] バルベラ ダスティ ピコ マッカリオピコ・マッカリオ社はピエモンテ最大70HAの畑を所有するワイナリーです。同社の所在地モンバルツォはバルベラダスティ、バルベラ・デル・モンフェッラートなどのワインで知られる地域です。

7、Chianti Classico DOCG BARONE RICASOLI バローネ・リカーゾリ 2014

Chianti Classico地区に広がるブドウの丘を拠点に1000年に及ぶ歴史を持つリカーゾリ家。

8、Nebbiolo d'Alba(ネビオーロ) 2005 DOC バローロの歴史と伝統、そして土地から生まれる味わい「ニコレッロ」社の歴史は古く、1900年初頭、ワイン造りの伝統が根付いたピエモンテ州のランゲとロエロの丘陵にワイナリーが設立されました。。飲み頃のヴィンテージをすばらし

いコスト・パフォーマンスで提供するニコレッロの 2003 年のネッビオーロ。輝くガーネットの色合い、滑らかになったタンニンと長い余韻が特徴的。

### 9、Baloro バローロ 2011 DOCG 生産者組合テッレ デル バローロ

ハイコストパフォーマンスなバローロ・バルバレスコを造る 生産者組合テッレ デル バローロ 小粒で皮が厚く、特にタンニンと酸の力強い品種で造りたてのワインはギシ ギシと硬く酸味も強いワインとなります。

### ★ポケットワインスクール新世界ワイン会★ 7月29日(日) 16時

10 種類の新世界有名作り手他をフランス・イタリア伝統料理(リヨン風サラダ、ジャンボンペルシエ、コック・オーヴァン、カスレ他)を中にと楽しむ会を開催いたします。会員様限定 会費 5,400 円にて開催いたします。

ワインのお持込みも歓迎いたします。

