

新入荷

北イタリアで広く栽培されている品種“モスカート ジャッロ”で造る

アロマティックでフレッシュな 辛口白ワインが新登場!

イタリア出身の醸造家ジョルジョ フレッサティの経験が存分に発揮された1本



モスカート ジャッロ 2020

Moscato Giallo

モスカート ジャッロはモスカート系の葡萄のひとつで、名前のとおり果皮は濃い黄色をしており、北イタリアのトレンティーノ アルト アディジェで広く栽培されています。モスカート ジャッロの畑は、標高およそ 600mの場所にあります。エルキ ヴァレーはアタカマ砂漠の南端に位置しているため、気候は非常に乾燥しています。葡萄の平均樹齢は8年から10年です。収穫はすべて手摘みで行い、15kgのケースでセラーに運ばれます。空気圧プレスで压榨した後、数時間だけスキンコンタクトを行い、アロマを抽出します。その後ステンレスタンクで14.5~16度の低温に温度コントロールしながら発酵を行います。綺麗な澱と共にステンレスタンクで熟成させた後、ボトリングします。バラの花を思わせるアロマティックでフレッシュな香り、アプリコットのような豊かな果実味が感じられます。余韻には、かすかな甘さを感じつつ、程よい酸と調和しています。

【白・辛口】 国/地域等：チリ/エルキ ヴァレー
生産者：ビーニャ ファレルニア
葡萄品種：モスカート ジャッロ 熟成：ステンレスタンク
品番：W-086/JAN：4935919080866/容量：750ml

これからの季節に
ピッタリの白



<スクリューキャップ>

¥1,430(本体価格¥1,300)

再入荷

樽で発酵、熟成させたシャルドネ。
前回の2018VTは、初入荷ながら大変ご好評いただきました。
2019VTとなって再入荷致しました！お見逃しなく！

シャルドネ グラン レセルバ 2019 Chardonnay Gran Reserva

ファレルニアがエルキ ヴァレーに所有する4ヶ所の畑の中で一番冷涼な気候を持つティトンの畑の葡萄で造られます。ティトンは標高350m、海岸から18kmと近く、海からの冷たい風が吹きます。昼と夜の気温差が大きく、これにより葡萄に豊かなアロマと酸がもたらされます。葡萄は手摘みで収穫します。低压で柔らかくプレスし、澱引きした後、フレンチオークの樽で発酵、同じ樽で約10ヶ月熟成させます。その後、それぞれの樽のワインをブレンドし、ボトリングします。輝きのある黄色、フローラルなアロマに加え、バナナやパイナップルのようなトロピカルフルーツ、さらにスパイスの要素も感じられます。口当たりはたっぷりとまろやか、トロピカルフルーツの豊かな果実味がきれいな酸と素晴らしく調和しています。心地よく長い余韻が感じられます。

【白・辛口】 国/地域等：チリ/エルキ ヴァレー
生産者：ビーニャ ファレルニア 葡萄品種：シャルドネ
熟成：フレンチオークの樽で10ヶ月
品番：W-085/JAN：4935919080859/容量：750ml

¥2,530(本体価格¥2,300)

