

新入荷

New



ラ ヴィオラから、こだわりのオレンジワインが新入荷
アンフォラでの長期間の醸しが決め手

160本
限り

イン テッラ ロマーニャ アルバーナ セッコ 2021 In Terra Romagna Albana Secco

畑の標高は100~200m、栽植密度4,500本/haです。収穫は9月初旬、畑で注意深く選別しながら手摘みで行ないます。収穫した葡萄はジョージア産のアンフォラ(300L、400L、500L)に入れ、果皮と共に自然酵母(野生酵母)で発酵、醸しを約4~5ヶ月行います。压榨後、ボトリングしてから最低3ヶ月瓶熟させてからリリースします。自然酵母で偶発的な発酵を行うことで、葡萄の個性がよりはっきりと出ると考えています。深みがありリッチでふくよかなボディがあります。タンニンがありますが攻撃的ではなく非常に心地よい味わいです。余韻に力強い果実味が感じられます。



【白・辛口】<Alc. 12.5%> 国/地域等：イタリア/エミリア ロマーニャ
D.O.C.G. ロマーニャ アルバーナ 葡萄品種：アルバーナ 100%
有機認証：ユーロリーフ



品番：IA-027/JAN：4935919940276/容量：750ml

¥6,380(本体価格¥5,800)

軽やかなワインを求める声から生まれた“フリッツァンテ”
2021VTよりやや色が濃くなっています

ボレッジョ ヴィーノ フリッツァンテ ビアッコ 2022 Bolleggio Vino Frizzante Bianco

畑は標高180m、西向きです。仕立てはコルドン、平均樹齢20年、栽植密度は5,000本/haです。収穫は8月の中旬に畑で丁寧に選別しながら手摘みで行います。発酵は天然酵母を用い、温度コントロールされたコンクリートタンクで行います。葡萄を压榨した際、果汁の一部を凍らせておきます。ボトリングの前に凍らせておいた果汁を解凍し、残糖が約12g/L(二次発酵に必要な量)になるまで加えます。ボトリングした後、最低でも5ヶ月熟成させます。この間、瓶の中で再度発酵が始まり、二酸化炭素が発生しワインに泡をもたらします。柑橘系の果実のフレッシュなアロマとフレーバーが広がります。きめ細かな泡立ち、シンプルながらバランスのとれた味わいです。

【白・辛口】<王冠><Alc. 13.0%> 国/地域等：イタリア/エミリア ロマーニャ/I.G.P. ルビコーネ
葡萄品種：ピノ ノワール 100% 有機認証：ユーロリーフ

品番：IA-024/JAN：4935919940245/容量：750ml ¥3,960(本体価格¥3,600)



※ワインの醸造過程で発生した澱などが沈殿している場合がございます。
※瓶への振動や衝撃、高温の場所への放置は避けてください。※製品の特性上、18度以下で保管してください。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2023年12月時点のものです。