

Soave By The Glass キャンペーン 2020 対象ワイン・テクニカルシート

キャンペーン用ソアーヴェワインは下記ワインよりお選びください。

1)		
生産者	Canoso カノーゾ	https://www.canoso.it
輸入元	(株)Vinolio	https://www.vinolio.website/
取扱製品	<p>“Fonte” Soave DOC 2018 “フォンテ” ソアーヴェ DOC</p> <p>ブドウ品種：ガルガーネガ 100%</p> <p>・石灰質土壌、玄武岩火山性粘土質の土壌。平均樹齢 30 年の畑で栽培されたブドウを使用。収穫は 9 月中旬に手摘みで行われます。マセラシオン（約 4 時間）。ステンレスタンクで最低 6 ヶ月/瓶内最低 2 ヶ月熟成。</p> <p>・輝く麦わら色。白い花やフレッシュなレモンやライムの香りとアーモンドのニュアンス。口当たりが優しく滑らかで、酸味とミネラルのバランスがよく、爽やかで心地よい余韻が残ります。</p> <p>アルコール度数:12.5%</p> <p>参考上代：¥2,900（税抜）750ml</p>	
	<p>“Verso” Soave DOC 2017 “ヴェルソ” ソアーヴェ DOC</p> <p>ブドウ品種：ガルガーネガ 80%、トレッビアーノ・ディ・ソアーヴェ 10%、マンゾーニ・ビアンコ 10%</p> <p>・石灰質土壌、玄武岩火山性粘土質の土壌。平均樹齢 30 年の畑で栽培されたブドウを使用。収穫は 9 月第一週目に手摘みで行われます。マセラシオン（約 8 時間）。ステンレスタンクで最低 12 ヶ月/瓶内最低 4 ヶ月熟成。</p> <p>・黄金色を帯びた麦藁色。火山質玄武岩土壌の特徴がとても良く表現されたミネラルの感覚の奥にラベンダー、キウイ、メロンの香り。酸味とまろやかさのバランスが素晴らしく、エレガントな感覚を演出。余韻にはアーモンドのようなほろ苦さが残ります。</p> <p>アルコール度数:13%</p> <p>参考上代：¥3,800（税抜）750ml</p>	
問い合わせ窓口	(株)Vinolio 菅田 (TEL: 050-6861-7765、 e-mail: tetsuo.sugata@vinolio.co.jp)	

2)

生産者	Cantina del Castello カンティーナ・デル・カステッロ	www.cantinacastello.it/
輸入元	大榮産業 (株)	http://www.daieisangyokaisha.com
取扱製品	Soave Classico DOC 2016/2018 ソアーヴェ・クラッシコ DOC ブドウ品種：ガルガーネガ 90%、トレッビアーノ・ディ・ソアーヴェ 10% ・畑：南東向き 標高 200～250m ステンレスタンクで 3/4 週間の熟成の後、ボトルで 1/2 か月。火山性粘土質 石灰質土壌。 ・ミントやバジルにパイナップルの香り。キレがあり伸びやかな酸味でドライフィニッシュ。 アルコール度数：13% 参考上代：¥2,300(税抜) 750ml x 12	
	Soave Classico DOC “Carniga” 2015 ソアーヴェ・クラッシコ DOC “カルニーガ” ブドウ品種：ガルガーネガ 90%、トレッビアーノ・ディ・ソアーヴェ 10% ・畑：南、南東向き 標高 100～150m ステンレスタンクを使用しシュール・リーで 12 ヶ月熟成。瓶熟も 12 ヶ月。粘土石灰岩土壌。 ・パイナップルやグレープフルーツにミネラルや蜜っぽい香り。黄色いフルーツ系の酸にミネラルを感じる。力強さを感じる辛口。 アルコール度数：13.5% 参考上代：¥3,600(税抜) 750ml x 6	
	Soave Classico DOC “Pressoni” 2017 ソアーヴェ・クラッシコ DOC “プレッソーニ” ブドウ品種：ガルガーネガ 80%、トレッビアーノ・ディ・ソアーヴェ 20% ・畑：東、南東向き 標高 200～250m ステンレスタンクを使用しシュール・リーで 3 ヶ月熟成。瓶熟は 4 ヶ月。火山性 石灰岩土壌。 ・ミントや青リンゴに火打石の香り。口当たりはエレガント。フルーティな酸味としっかりした余韻へと続くミネラル感。 アルコール度数：13.5% 参考上代：¥3,500(税抜) 750ml x 6	
	Recioto di Soave Classico DOCG “Cortepittora” 2017 レチョート・ディ・ソアーヴェ・クラッシコ DOCG “コルテピットーラ” ブドウ品種：ガルガーネガ 100% ・プレッソーニの畑で 9 月の中頃収穫されたブドウを 2 月まで専用の貯蔵庫で乾燥。ステンレスタンクで 4 か月間熟成。瓶熟は 6 か月間以上。石灰岩 火山性土壌。 ・干した藁や黄金色。少しスパイシーで蜂蜜やドライアプリコットの香り。ナチュラルな甘さ。 アルコール度：12.5% 参考上代：¥4,200(税抜) 375ml x 6	
問い合わせ窓口	本社名古屋：鈴木 (Tel: 052-482-7231) t_suzuki@daiei-sangyo.co.jp	

3)


生産者	Cantina di Monteforte カンティーナ・ディ・モンテフォルテ	www.cantinidadimonteforte.it
輸入元	ピーロートジャパン (株)	www.wineway.jp
取扱製品	<p>"Vicario" Soave Classico DOC 2018 "ヴィカリオ" ソアーヴェ・クラッシコ DOC</p> <p>カンティーナ・ディ・モンテフォルテは、土地と葡萄の木に共通の愛情を持ち、ワインの品質を守ることに打ち込む地域のワインメーカー80人によって1952年に設立。</p> <p>ブドウ品種：ガルガーネガ100%</p> <p>・地中海性気候、火山性土壌、手摘み収穫 10月の初めに丁寧に圧搾を行う。温度管理されたステンレススティールタンクで澱は低温で寝かせ、発酵を行う。澱の一部は樽で発酵を行い、約6ヵ月間そのまま熟成を行う。厳選されたブドウの特徴を際立たせる為にブレンドを行う。</p> <p>・緑色がかった反射を持つ黄色。スミレとエルダーフラワーの複雑で、たっぷりとした香りは、あわいオークの熟成の含みを伴う。フルボディで、生き生きとした風味は、ちょうど良い長さの、ほのかなアーモンドの含みを持つ後味を示す。 アルコール度数:13%</p> <p>前菜と合わせて。魚・甲殻類を使った料理、自身の肉やチーズと好相性。</p> <p>参考上代：¥1,950 (税抜) 750ml</p>	
問い合わせ窓口	ピーロートジャパン(株) 大瀬 (TEL: 03-3458-4473、 e-mail: osey@pierothon.jp)	

4)

生産者	Cantina di Soave カンティナーナ・ディ・ソアーヴェ	http://www.cantinasoave.it/
輸入元	富士貿易㈱	http://www.fujitrading.co.jp/ihq/
取扱製品	“Cadis” Soave DOC 2018 “カディス” ソアーヴェ DOC ブドウ品種：ガルガーネガ 100% 緑がかった麦わら色、花やピーチの香り、繊細で軽快な口当たり アルコール度：12% 参考上代：750ml 980円（税抜）	
	“Cadis” Soave Classico DOC “Fitta” 2017 “カディス・フィッタ” ソアーヴェ・クラッシコ DOC ブドウ品種：ガルガーネガ 100% 緑がかった麦わら色、花やピーチの香り、軽快な口当たりとしっかりとしたストラクチャー アルコール度：12.5% 参考上代：750ml 1,280円（税抜）	
問い合わせ窓口	富士貿易株式会社 藤尾 (TEL: 045-622-2989)	

生産者	Cantina di Soave カンティナーナ・ディ・ソアーヴェ	http://www.cantinasoave.it/
輸入元	高瀬物産㈱	http://www.takasebusshan.co.jp/
取扱製品	“Duca del Frassino” Soave Classico DOC CADIS 2017 “デューカ・デル・フラッシノ” ソアーヴェ・クラッシコ DOC ブドウ品種：ガルガーネガ 100% <ul style="list-style-type: none"> ・火山性粘土質と石の混ざった土壌で育てたブドウを手摘みし、ソフトプレスして作る高品質のソアーヴェ・クラッシコ。ステンレスタンクにて醗酵。ミネラル香。 ・リンゴやパイナップル、アプリコットなどの果実のうまみが溢れます。 参考上代：750ml 1,400円（税抜）	
問い合わせ窓口	高瀬物産株式会社 酒類部 梅本 (TEL: 03-3665-1280)	

5)

生産者	Cantina Valpolicella Negrar カンティエーナ・ヴァルポリチェッラ・ネグラール	https://www.cantinane-grar.it/domini-veneti/
輸入元	サッポロビール(株)	https://www.sapporobeer.jp
取扱製品	<p>Domini Veneti Soave Classico DOC 2018 ドミーニ・ヴェネティ ソアーヴェ・クラッシコ DOC</p> <p>ブドウ品種：ガルガーネガ、トレッビアーノ・ディ・ソアーヴェ、シャルドネ</p> <p>・ソアーヴェ・クラッシコ地区中心部に位置、海拔 80m の火山性土壌。除梗後ソフトプレスし、14°C-16°Cでスキンコンタクトをせずに発酵、ステンレスタンクで熟成。</p> <p>・白桃を想わせる繊細でフローラルな香り、クリスピーでフレッシュな調和のとれた味わい。アーモンドのような若干の苦味が優しく口に広がるフィニッシュ。</p> <p>アルコール度数：12.5%</p> <p>参考上代：¥1,750（税抜）750ml</p>	
問い合わせ窓口	サッポロビール(株) 中川 (TEL: 070-2494-7518, e-mail: takafumi.nakagawa@sapporobeer.co.jp)	

6)

生産者	Corte Adami コルテ・アダミ	http://www.corteadami.it/
輸入元	(株) ファインズ	https://www.fwines.co.jp/
取扱製品	Soave DOC 2019 ソアーヴェ DOC ブドウ品種：ガルガーネガ 90%、トレッビアーノ 10% ・ワイナリー周囲の自社畑、平均樹齢 35 年 ・フ白い花やグレープフルーツなどの柑橘系の果実の香りが、ミネラルを思わせるニュアンスと交り合う。爽やかでアロマティック、バランスが良く心地よい味わい。 アルコール度：12.5% 参考上代：¥1,500（税抜）750ml	
	"Vigne della Corte" Soave Superiore DCG 2017 “ヴィーニャ・デッラ・コルテ” ソアーヴェ・スペリオレ DCG ブドウ品種：ガルガーネガ 100% ・カルテルチェリーノ畑、平均樹齢 40 年 ・トロピカルフルーツや、ドライフラワーのような豊かな香り。アプリコットなどのドライフルーツを思わせる凝縮感のある果実味と複雑味、しっかりとした骨格も感じられ、長い余韻が楽しめる。 アルコール度：13.5% 参考上代：¥1,800（税抜）750ml	
	"Il Dicennale" Soave DOC 2016 “イル・ディチェンナーレ” ソアーヴェ DOC ブドウ品種：ガルガーネガ 100% ・カルテルチェリーノ畑、平均樹齢 40 年 ・熟したトロピカルフルーツや、酵母由来の香ばしい香り。生き生きとした酸、程よい構成と複雑味もあり、バランスのよい味わい。完熟した果実の凝縮感のある味わいが余韻として口の中に広がる。 アルコール度：13.5% 参考上代：¥2,790（税抜）750ml	
問い合わせ窓口	(株) ファインズ (Tel: 03-6732-8600)	

7)

生産者	Corte Mainente コルテ・マイネンテ	https://www.cortemainente.com/vini/
輸入元	(株)ノルレイク・インターナショナル	www.norlake.co.jp
取扱製品	“Cengelle” Soave DOC 2018 “チェンジェツレ” ソアーヴェ DOC ブドウ品種：ガルガーネガ 90%、トレッビアーノ・ディ・ソアーヴェ 10% ・白い花を思わせるフレッシュな香り。バランスが良く心地よい味わい。 アルコール度数：12.5% 参考上代：¥1,700(税抜) 750ml x 6	
	“Tovo al Pigno” Soave Classico DOC 2018 “トーヴォ・アル・ピーニョ” ソアーヴェ・クラッシコ DOC ブドウ品種：ガルガーネガ 100% ・9月末から10月初旬にかけて収穫。ソアーヴェの丘陵のカステルチェリーノにあるブドウのみを使用。火山性土壌で、程よい水分を含み、理想的に成熟する。醗酵は、低温にて酸素を防ぎながら行われる。ステンレスタンク、セメントタンク槽にて熟成。 ・緑がかかった麦わら色。アーモンドや桜の花、アニスを思わせる香り。味わいはボディがあり、バランスが取れており余韻が長い。 アルコール度数：12.5% 参考上代：¥2,200(税抜) 750ml x 6	
	“Nettroir” Soave DOC 2017 “ネットロワール” ソアーヴェ DOC ブドウ品種：ガルガーネガ 100% ・黄金がかかった麦わら色。スパイシーなノート、地中海や桃やアーモンドの花の力強く複雑な香り。柔らかくまろやかな味わいでバランスの取れた酸味。上品で長い仕上がり。 アルコール度数：14% 参考上代：¥3,000(税抜) 750ml x 6	
	“Luna Nova” Recioto di Soave DCG 2017 “ルナ・ノーヴァ” レチョート・ディ・ソアーヴェ DCG ブドウ品種：ガルガーネガ 100% ・アレーレという乾燥部屋にて4~5ヶ月休ませる。自然乾燥で、ブドウの粒には貴腐菌が育ち、レチョート特有の香りと滑らかさが生まれる。冬は寒さの中で発酵させ、レチョートは次年まで貯蔵庫で熟成される。 ・砂糖漬けのフルーツやクリーム・ブリュレ、バニラの香りがあり、ねっとりとした甘さの中に、爽やかさの残る、心地よい味わい。 アルコール度数：13% 参考上代：¥3,400(税抜) 375ml x 6	
問い合わせ窓口	(株)ノルレイク・インターナショナル 坂本 (TEL:045-212-3401、 e-mail: k-sakamoto@norlake.co.jp)	


8)

生産者	Corte Moschiina コルテ・モスキーナ	https://www.cortemoschiina.it/
輸入元	(株)ボンド商会	http://www.bondco.co.jp/
取扱製品	"Roncathe" Soave DOC 2019 "ロンカテ" ソアーヴェ DOC ガルガーネガ 100% 丘陵地帯 9月末に手摘みで収穫。ソフトプレス後、低温管理の下、20日間ステンレスタンクで醗酵。5ヶ月間タンクで熟成。 麦わら色がかかった黄色。白い花やトロピカルフルーツなどの豊かな香り。フレッシュで酸味・果実味のバランスがよく、余韻にアーモンドのニュアンスが感じられる。 アルコール度数：12.5% 参考上代：¥2,200(税抜) 750ml	
	"I Tarai" Soave DOC 2017 "イ タライ" ソアーヴェ DOC ガルガーネガ 100% 丘陵地帯 10月中旬 - 末に手摘みで収穫された遅摘みブドウを使用。ソフトプレス後、低温管理の下、25日間ステンレスタンクで醗酵。一部はステンレスタンクで、残りは木樽（大樽・バリック併用）でそれぞれ12か月間熟成。 金色がかかった濃い黄色。はちみつや完熟フルーツなどの濃厚な香り。ふくよかで豊かなミネラル、凝縮された味わいのフルボディ。長い余韻の中にアーモンドのニュアンスが感じられる。15-20年の長期熟成可能。 アルコール度数：13.5% 参考上代：¥3,800(税抜) 750ml	
問い合わせ窓口	(株)ボンド商会 国生 (TEL:03-5784-0761、d-kokusho@bondco.co.jp)	

9)

生産者	Fattori ファットリ	www.fattorigiovanni.it/
輸入元	(株)飯田	www.iidawine.com/
取扱製品	<p>“Runcaris” Soave Classico DOC 2018 “ルンカリス” ソアーヴェ・クラッシコ DOC</p> <p>ブドウ品種：ガルガーネガ 100%</p> <ul style="list-style-type: none"> ・14ha。標高 150～250m。火山性土壌。平均樹齢 25 年。ペルゴラ・ヴェロネーゼ仕立。植密度は 3,500 本/ha。収量 60～70hl/ha、収穫 9 月末、手摘み。 ・柑橘フルーツに加えピーチやアプリコットの芳醇なアロマにバランスのよい味わいの白。長い余韻も魅力。 <p>アルコール度：12.5%</p> <p>参考上代：¥1,800（税抜）750ml、¥1,200（税抜）375ml</p>	
	<p>“Danieli” Soave DOC 2017 “ダニエリ” ソアーヴェ DOC</p> <p>ブドウ品種：ガルガーネガ 100%</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ロンカ村とテッロッサ村の丘に 8ha。標高 150～250m。クラッシコエリアから谷（平野）を挟んだ反対側の斜面。火山性土壌。平均樹齢 20 年。ペルゴラ・ヴェネローゼ仕立とグイヨ仕立。植密度は 3,500-4,800 本/ha。収量 8t/ha、収穫 9 月下旬～10 月中旬、手摘み。遅摘みのブドウを 15%使用。压榨後、果汁を 2 時間 2℃に冷却し、36 時間のスキンコンタクト。12℃でステンレスタンク発酵。 ・フレッシュで澄んだ味わいに、厚みのあるリッチな果実味。余韻にミネラルを感じるワイン。 <p>アルコール度：12.5%</p> <p>参考上代：¥2,100（税抜）750ml</p>	
	<p>“Motto Piane” Soave DOC 2017 “モット・ピアーネ” ソアーヴェ DOC</p> <p>ブドウ品種：ガルガーネガ 100%</p> <ul style="list-style-type: none"> ・DOC の東側に位置するカルヴァリーナ山麓の 3.9ha の畑。40 日間の陰干し後、ステンレスタンク、小樽と 25hl の大樽にて醸造。 ・柑橘フルーツに加えピーチやアプリコットの芳醇なアロマ。ドライフルーツ、ミント等の様々なニュアンスもあるバランスのよい白。長い余韻も魅力。 <p>アルコール度数：14%</p> <p>参考上代：¥3,400（税抜）750ml</p>	
問い合わせ窓口	(株)飯田 河南（カンナン）（TEL. 03-6416-0043、 e-mail: kannan@iidagroup.co.jp）	

10)


生産者	Gianni Tessari ジャンニ・テッサリ	www.giannitessari.wine
輸入元	アズマコーポレーション	http://azumacorp.jp/
取扱製品	<p>Soave DOC 2018/2019 ソアーヴェ DOC</p> <p>ブドウ品種：ガルガーネガ 90%、トレッビアーノ・ディ・ソアーヴェ 10%</p> <ul style="list-style-type: none"> ・畑の標高は 250～300m で土壌は玄武岩。ステンレスタンクにて 14～16℃で発酵。熟成は約 3 ヶ月間 ステンレスタンクで行います。 ・黄色みがかった明るい麦わら色。白い花やセージの香りを伴う柑橘系の香り、酸とミネラルがバランスよくフレッシュな余韻。 <p>アルコール度数：12%</p> <p>参考上代：750ml 1,820 円（税抜）</p>	
問い合わせ窓口	アズマコーポレーション 平岡 (TEL: 03-5275-3333、 e-mail: hiraoka@azumacorp.jp)	

生産者	Gianni Tessari ジャンニ・テッサリ	www.giannitessari.wine
輸入元	(株)パンタレイ	www.vinopantarei.com
取扱製品	<p>"Pigno" Soave Classico DOC 2017 “ピーニョ” ソアーヴェ・クラッシコ DOC</p> <p>ブドウ品種：ガルガーネガ 90%/トレッビアーノ・ディ・ソアーヴェ 10%</p> <ul style="list-style-type: none"> ・単一畑ピーニョ、3時間マセラシオン後 14-16° のステンレスタンクにて発酵。後、バリックと 40HL のオーク樽にて 8-10 ヶ月熟成。 ・金色に輝く麦わら黄色。マンダリン、杏子などの黄色い果実の香りにセージなどの地中海のハーブのニュアンス。バランスの取れた酸味とアーモンドのようなかすかな苦みを伴うミネラル感のバランスが良い白ワイン。 <p>アルコール度数：12%</p> <p>参考上代：750ml 3,000 円（税抜）</p>	
問い合わせ窓口	(株)パンタレイ 山下 (TEL: 080-3542-9151、 e-mail: a.yamashita@vinopantarei.com)	

11)

生産者	Gini ジーニ	www.ginivini.com
輸入元	(株)八田 /テラヴェール(株)	http://hatta-wine.com/ www.terravert.co.jp
取扱製品	Soave Classico DOC 2018 ソアーヴェ・クラッシコ DOC ブドウ品種：ガルガーネガ 100% ・オリジナルのクラシコ・エリアの5つの畑を使用。野生酵母を使用し、温度管理したステンレスタンクで発酵、澱とともに6か月熟成。 ・色は緑金がかかった麦わらイエロー。白い花やチェリー、熟したトロピカルフルーツの香り。アーモンドを想わせる余韻が長く続く。調和のとれたミネラルに富んだ味わい。 アルコール度数：12.5% 参考上代：(株)八田¥2,500、(株)テラヴェール¥2,600（各税抜）750ml、	
	“La Frosca” Soave Classico DOC “ラ・フロスカ” ソアーヴェ・クラッシコ DOC ヴィンテージ (株)八田 2016/(株)テラヴェール 2015 ブドウ品種：ガルガーネガ 100%。 ・「ラ・フロスカ」はグランクリュと称される区画。温度管理したステンレスタンクと3年以上使用したオーク樽で発酵、澱とともに8か月寝かせ、小さなオーク樽で熟成。 ・色は緑金がかかった麦わら色。エレガントで複雑な香り。少しの塩味とスパイシーさと持ち、フルーティでミネラリー。黄色いリンゴやレモン、白桃やアーモンドのニュアンス。絹のようななめらかな口当たりで、非常にバランスのとれた味わい。 アルコール度数：13% 参考上代：(株)八田¥4,000/(株)テラヴェール¥4,100（各税抜）750ml	
	“Salvarenza” Soave Classico DOC “サルヴァレンツァ” ソアーヴェ・クラッシコ DOC ヴィンテージ (株)八田 2015/16/(株)テラヴェール 2015 ブドウ品種：ガルガーネガ 100% ・「ラ・フロスカ」の中の高樹齢の葡萄の樹がある一区画。樹齢100年という最高の古木から産まれる。野生酵母を使用し、大樽と3年以上使用した樽で発酵、澱とともに12か月熟成。その後、6ヶ月間瓶内熟成。 ・色は明るく緑金がかかった麦わら色。ミネラルとフルーツの複雑な香り。深くて丸みのある味わいで、クリーンで長い余韻がある。ジーニにしか表現できない、火山岩の個性が際立つ。 アルコール度数：13.5% 参考上代：¥4,800（各税抜）750ml	
問い合わせ窓口	(株)八田 宮内 (Tel:03-3762-3121) テラヴェール(株) 原田 (Tel:03-3568-2415、 e-mail: m.harada@terravert.co.jp)	

12)

生産者	ILatium ラティウム	https://www.latummori.it/it/
輸入元	(株)Vino Hayashi	http://store.vinohayashi.jp/
取扱製品	<p>“Campo Le Calle” Soave DOC 2017 “カンポ・レ・カッレ” ソアーヴェ DOC</p> <p>ブドウ品種：ガルガーネガ 100%</p> <p>・ヴェローナの北東約 15km に位置するメッツァーネ・ディ・ソットにあります。</p> <p>樹齢は 35 年で収穫は 10 月初旬。約 1 ヶ月間アパッシメントを行った後、12 時間のマセレーションを経て約 1 ヶ月間アルコール発酵。熟成は約 8 ヶ月ステンレスタンクで行います。</p> <p>・熟したバナナや黄リンゴなどの甘い香り。白い花やターメリックも。粘性は高く骨格もあり余韻には蜜の甘い余韻を感じます。</p> <p>アルコール度：13.5%</p> <p>参考上代：750ml 3,600 円（税抜）</p>	
問い合わせ窓口	(株)Vino Hayashi 榎 (TEL: 080-3716-8324、 e-mail: ryoya.kashi@vinohayashi.com)	

13)

生産者	Inama イナマ	www.inama.wine
輸入元	パシフィック洋行(株)	www.pacificyoko.com
取扱製品	<p>"Vin Soave" Soave Classico DOC 2018 “ヴィン・ソアーヴェ” ソアーヴェ・クラッシコ DOC</p> <p>ブドウ品種：ガルガーネガ 100% ・ソアーヴェ・クラッシコ、ステンレスにて発酵・熟成。 ・ミネラルとフローラルの香り。心地よくアロマティックで飲み疲れしない味わい。グラス販売に最適。 アルコール度数：12%</p> <p>参考上代：¥2,400（税抜）750ml</p>	
	<p>"Vigneti di Foscario" Soave Classico DOC 2017 “ヴィニエーティ・ディ・フォスカリーノ” ソアーヴェ・クラッシコ</p> <p>ブドウ品種：ガルガーネガ 100% ・ソアーヴェ・クラッシコの中心にあるフォスカリーノ地区の樹齢の古い畑。南東向き。 旧バリックで6ヶ月熟成。4週間ごとにバトナーージュを行い、その後ステンレスタンクで6ヶ月。 ・濃い黄色、ミネラルと花（カモミール、ニワトコ、アイリス）の蜜の香り。リッチで奥行きがあり、複雑な味わい。 アルコール度数：12.5%</p> <p>参考上代：¥4,000（税抜）750ml</p>	
	<p>"Vigneti di Carbonare" Soave Classico 2017 “ヴィニエーティ・ディ・カルボナーレ” ソアーヴェ・クラッシコ</p> <p>ブドウ品種：ガルガーネガ 100% ・ソアーヴェ・クラッシコにあるカルボナーレという畑。東向き。 ステンレスタンクで発酵、1年間熟成。 ・柑橘系の香りにが加わりリッチで複雑な香り。しっかりとした酸がこのアロマを支えている。 アルコール度数：13%</p> <p>参考上代：¥5,000（税抜）750ml</p>	
	<p>"Vigneto du Lot" Soave Classico DOC 2016 “ヴィニエート・ドウ・ロト” ソアーヴェ・クラッシコ</p> <p>ブドウ品種：ガルガーネガ 100% ・ソアーヴェ・クラッシコの中心にあるフォスカリーノ地区の単一畑。南西向き。 バリックで6ヶ月熟成（30% 新樽, 70% 旧樽）、4週間ごとにバトナーージュを行い、6ヶ月ステンレスタンクで熟成。 バリック新樽を一部使用した斬新なスタイルのソアーヴェ・クラッシコ。</p> <p>・白桃や花（カモミール、ニワトコ、アイリス）の力強い香り。パワフルな味わいで、完熟した果実とアーモンドやバニラの余韻。 アルコール度数：13%</p> <p>参考上代：¥5,500（税抜）750ml</p>	
問い合わせ窓口	パシフィック洋行(株) 小林 (TEL: 080-3118-9529、 e-mail: kobayashi@pacificyoko.com)	

14)

生産者	Le Battistelle レ・バッティステッレ	www.lebattistelle.it/
輸入元	メイワ (株)	www.meiwa-kobe.com
取扱製品	<p>“Settembrino” Soave Spumante DOC Millesimato 2019 “セッテンブリーノ” ソアーヴェ・スパマンテ DOC ミッレジマー</p> <p>ブドウ品種：ガルガーネガ 100%</p> <ul style="list-style-type: none"> ・バッティステッレ、ロッコロ・デル・ドゥルロ等のぶどうを9月に手摘みで収穫。温度管理したステンレスタンクで15日間発酵、その後60日間二次発酵。 ・白い花やレモングラス、青リンゴの香り。柔らかな酸味と火山性土壌由来のミネラルがあり、爽やかに弾ける泡立ちが心地よい。 <p>アルコール度数：12%</p> <p>参考上代：2,500円（税抜）750ml</p>	
	<p>“Montesei” Soave Classico DOC 2018 / 2019 “モンテセイ” ソアーヴェ・クラッシコ DOC</p> <p>ブドウ品種：ガルガーネガ 100%</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ヴァッレ・デル・ルガーテを中心に点在する小区画のぶどう畑。手摘みで収穫、温度管理したステンレスタンクで15日間発酵、澱に4ヶ月触れさせたまま熟成、その後1ヶ月の瓶熟。 ・レモン、シトラスなど柑橘系の爽やかな香り、フレッシュな果実味とイキイキとした酸味と火山性土壌由来のミネラルが心地よく広がります。 <p>アルコール度数：12.5%</p> <p>参考上代：¥1,900（税抜）750ml</p>	
	<p>“Battistelle” Soave Classico DOC 2018/19 “バッティステッレ” ソアーヴェ・クラッシコ DOC</p> <p>ブドウ品種：ガルガーネガ 100%</p> <ul style="list-style-type: none"> ・樹齢80~100年のぶどう樹もある玄武岩の単一畑バッティステッレ。10月初旬に手摘みで収穫、温度管理したステンレスタンクで20日間発酵、6~8ヶ月バトナージュを繰り返す。 ・黄色い花の香り、熟したアプリコットや洋ナシを思わせるふくよかな果実味とシャープな酸味、硬質なミネラルもあり飲みごたえタップリ。 <p>アルコール度数：12.5%</p> <p>参考上代：¥2,600（税抜）750ml</p>	
	<p>Soave Classico DOC Roccolo del Durlo 2017 / 2018 “ロッコロ・デル・ドゥルロ” ソアーヴェ・クラッシコ DOC</p> <p>ブドウ品種：ガルガーネガ 100%</p> <ul style="list-style-type: none"> ・海拔250mに位置する玄武岩と凝灰岩主体の単一畑ロッコロ・デル・ドゥルロ。10月中旬に手摘みで収穫、48時間のスキンコンタクト後、温度管理したステンレスタンクで25日間発酵、8ヶ月にわたりバトナージュを繰り返す。 ・傾斜がきつく、樹齢100年を超えるぶどう樹も存在する単一畑。黄色い花や火打石の香り、桃やライチ、アプリコットなどの豊満な果実味、柔らかな酸とミネラルが調和し、旨味のある味わいの余韻が長く続きます。 <p>アルコール度数：12.5%</p> <p>参考上代：¥3,300（税抜）750ml</p>	
問い合わせ窓口	メイワ(株)：近藤 稔 (Tel: 078-330-1950)	

15)

生産者	Monte Tondo モンテ・トンド	www.montetondo.it
輸入元	(株) イタシヨク	www.itashoku.net
取扱製品	<p>Soave Spumante Brut DOC 2018 ソアーヴェ・スパマンテ・ブリュット DOC</p> <p>ブドウ品種：ガルガーネガ 100%</p> <ul style="list-style-type: none"> ・シャルマ方式。 90 日間ステンレスタンクにて保存。 ・緑がかった明るい麦わら色。わずかに酵母の香りを含む。フレッシュでドライな口当たり。 <p>アルコール度数：12% サービス温度：6℃～7℃</p> <p>参考上代：¥2,200（税別） 750ml</p>	
	<p>“Mito” Soave DOC 2019 “ミト” ソアーヴェ DOC</p> <p>ブドウ品種：ガルガーネガ 100%</p> <ul style="list-style-type: none"> ・16℃から 18℃の温度管理の下、ステンレスにて発酵。 ・緑がかった麦わら色。白い花を思わせるエレガントな香り。 <p>アルコール度数：12% サービス温度：10℃～12℃</p> <p>参考上代：¥1,400（税別） 750ml</p>	
	<p>“Monte Tondo” Soave Classico DOC 2018 “モンテ・トンド” ソアーヴェ・クラッシコ DOC</p> <p>ブドウ品種：ガルガーネガ 100%</p> <ul style="list-style-type: none"> ・畑：モンテトンド 海拔 150m 南東向き 粘土質石灰土壌。 ・花や青リンゴなどの軽やかなフルーツ香に、程よい酸味とミネラル感。 <p>アルコール度数：12.5% サービス温度：10℃～12℃</p> <p>参考上代：¥2,100（税別） 750ml</p>	
	<p>“Casette Foscari” Soave Classico DOC 2016 “カゼット・フォスカリン” ソアーヴェ・クラッシコ DOC</p> <p>ブドウ品種：ガルガーネガ 90%、トレッビアーノ・ディ・ソアーヴェ 10%</p> <ul style="list-style-type: none"> ・畑：モンテフォスカリーノ 海拔 180m 南西向き 石灰質の火山層。 ・バニラや野原に咲く花の蜜、カモミールやユリの香りに心地よく広がるまるやかな味わい。後味には甘いナッツを感じる。 <p>アルコール度数：13% サービス温度：10℃～12℃</p> <p>参考上代：¥2,600（税別） 750ml</p>	

	<p>“Foscarin Slavinus” Soave Superiore Classico DOCG 2016 “フォスカリン・スラヴィヌス” ソアーヴェ・スペリオール・クラッシコ DOCG</p> <p>ブドウ品種：ガルガーネガ 100%</p> <ul style="list-style-type: none"> ・畑：モンテフォスカリーノ <p>50ヘクトリットルの樽で発酵</p> <ul style="list-style-type: none"> ・鮮やかな黄金色。桃の花の力強いフルーティな香りが印象的でありながら、バランスもよく、余韻も長い。 <p>アルコール度数：13.5% サービス温度：12℃～13℃</p> <p>参考上代：¥3,200（税別）750ml</p>	
	<p>Recioto di Soave Spumante DOCG 2016 レチオート・ディ・ソアーヴェ・スパマンテ DOCG</p> <p>ブドウ品種：ガルガーネガ 100%</p> <ul style="list-style-type: none"> ・畑：海拔 120m 石灰質 ・輝く麦わら色に、乾燥イチジク、バニラや焦がしたナッツの香り。上品な甘みと、余韻に少しほろ苦さも感じる。 <p>アルコール度数：12.5% サービス温度：7℃～8℃</p> <p>参考上代：¥3,000（税別）750ml</p>	
	<p>“Nettare di Bacco” Recioto di Soave DOCG 2017 “ネッターレ・ディ・バッコ” レチオート・ディ・ソアーヴェ DOCG</p> <p>ブドウ品種：ガルガーネガ 100%</p> <ul style="list-style-type: none"> ・畑：海拔 130m 南・西向き 石灰質。 ・輝きのある麦わら色、バランスのとれたフルーティな味わい。フレッシュ感も残した現代風なレチオート。 <p>アルコール度数：14% サービス温度：13℃～14℃</p> <p>参考上代：¥3,200（税別）500ml</p>	
<p>問い合わせ 窓口</p>	<p>(株)イタシヨク 福村 直 (Tel: 075-361-3366)</p>	

16)

生産者	Tenuta Sant'Antonio テヌータ・サンアントニオ	www.tenutasantantoni o.it
輸入元	(株)モトックス	https://www.mottox.co. jp
取扱製品	<p>“Fontana” Soave DOC 2018 “フォンタナ” ソアーヴェ DOC</p> <p>ブドウ品種：ガルガーネガ 90% / トレッビアーノ・ディ・ソアーヴェ 5% / シャルドネ 5%</p> <p>・フォンタナは畑のある地域の名前。石灰岩質土壌（砂利質の下に、石灰質の層が存在） 醗酵：ステンレスタンク（マロラクティック醗酵無し） 熟成：ステンレスタンク熟成 ・瑞々しい果実の香りが豊か。パイナップル、グレープフルーツのような甘酸っぱい印象。清涼感のあるフレーバーに、適度なボリューム感。綺麗な酸が、口の中をリフレッシュしてくれる。 アルコール度：12.5%</p> <p>参考上代：¥1,450（税抜）750ml</p>	
	<p>“Monte Ceriani” Soave DOC 2017 “モンテ・チェリアーニ” ソアーヴェ DOC</p> <p>ブドウ品種：ガルガーネガ 100%</p> <p>・石灰質、火山質土壌。 醗酵：ステンレスタンク 熟成：ステンレスタンク／瓶熟成 6カ月以上</p> <p>・非常に濃密ながら、フレッシュな白。熟したパイナップルやパッションフルーツ、洋ナシなどの果実味。厚みがあり、かつ瑞々しさを豊かな酸味、ミネラル分などのバランスが取れている。 アルコール度：13%</p> <p>参考上代：¥2,300（税抜）750ml</p>	
問い合わせ窓口	(株)モトックス お客様相談室 (TEL: 0120-344101)	