Soave By The Glassキャンペーン2022　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。

生産者	**Bertani** ベルターニ	www.bertani.net
輸入元	モンテ物産(株)	www.montebussan.co.jp/
取扱製品	**Soave DOC 2021** ソアーヴェ　**DOC** 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 ・ヴェローナ東部一帯（モンテフォルテ・ダルポーネ地区）で栽培されたブドウを、温度管理されたステンレスタンクでアルコール発酵。その後シュール・リーの状態で4ヶ月間熟成させます。 ・麦わら色がかった淡いイエロー。白い花や洋ナシ、アプリコットを思わせる爽やかで甘い香り。その名のとおりフルーティで心地よく、すっきりとしたドライな口当たりで、和食などにも合わせやすいワインです。 アルコール度数:12% 参考上代：￥1,999（税抜）750ml	
	“Sereole” Soave DOC 2021 **“セレオーレ”　ソアーヴェ　DOC** ブドウ品種：ガルガーネガ100% ・単一畑“セレオーレ”の畑から厳選した完熟ブドウを、低温でソフトプレス。フレンチオークの発酵槽（7500ℓ）で低温発酵後、そのままシュール・リーで6ヶ月熟成。3ヶ月の瓶内熟成。 ・グリーンの反射光を持つ輝きのあるイエロー。洋ナシの香りの後にアプリコットやパイナップル、メロンを思わせる熟した甘い果実の香りが広がる、まろやかでバランスのとれたワインです。 ・“セレオーレ”とは、この地方の特産品である「チェリー」を意味するヴェローナの方言です。 アルコール度数:13% 参考上代：￥2,420（税抜）750ml	
問い合わせ窓口	モンテ物産㈱　松嶋（TEL: 03-5466-4510, e-mail: customerservice@montebussan.co.jp）	

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　2020** 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：12.5% 参考上代:￥2,300(税抜)　750ml x 12	
	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	

生産者	**Cantina di Monteforte** カンティーナ・ディ・モンテフォルテ	www.cantinadimonteforte.it
輸入元	ピーロートジャパン (株)	www.wineway.jp
取扱製品	**"Vicario" Soave Classico DOC　2018** **“ヴィカリオ” ソアーヴェ・クラッシコ　DOC** 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。 ブドウ品種：ガルガーネガ100% ・モンテフォルテ、ダルポーネ：特殊なプレス機を使い、温度管理したステンレスタンクで圧搾 ・緑がかった麦わら色。幅が広く、複雑な芳香を示し、スミレ、エルダーフラワーとほのかなオークの含みを伴う。フルボディの味わいは、生き生きとして、アーモンドを含む、長い余韻のの後味。 アルコール度数:13% 前菜と合わせて。魚・甲殻類を使った料理、白身の肉やチーズと好相性。 参考上代：￥1,950（税抜）750ml	
問い合わせ窓口	ピーロートジャパン㈱　石井 一彦　(TEL: 03-3458-4711、 e-mail: ishiik@pieroth.jp)	

生産者	**Cantina di Soave** カンティーナ・ディ・ソアーヴェ	http://www.cantinasoave.it/
輸入元	高瀬物産㈱	http://www.takasebussan.co.jp/
取扱製品	**“Duca del Frassino” Soave Classico DOC CADIS 2020** **“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% ・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。 ・輝く麦わら色、リンゴを中心とした白果実の繊細なアロマ、なめらかで調和のとれた心地よい味わい 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　高濱　(TEL: 03-3665-1280)	

生産者	**Cantina Valpolicella Negrar** カンティーナ・ヴァルポリチェッラ・ネグラール	https://www.cantinanegrar.it/domini-veneti/
輸入元	サッポロビール㈱	https://www.sapporobeer.jp
取扱製品	**Domini Veneti Soave Classico DOC 2020** ドミーニ・ヴェネティ　ソアーヴェ・クラッシコ　**DOC** 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 ・ソアーヴェ・クラッシコ地区中心部に位置、海抜80mの火山性土壌。 ・アマローネの始祖であるネグラールワイナリーで製造されるエレガントなソアーヴェ　クラッシコ。樹齢２０年～３０年のぶどうを使用。ぶどう栽培：２５００本／ヘクタール、収穫量：８４ｈｌ、残糖：６．５ｇ／ｌ、ｐＨ：３．３５、総酸度：６．０ｇ／ｌ ・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。 アルコール度数：12.5% 参考上代：￥1,758（税抜）750ml	
問い合わせ窓口	サッポロビール㈱　撹上　(TEL: 090-7917-5388, e-mail:Natsue.Kakuage@sapporobeer.co.jp)	

生産者	**Corte Adami** コルテ・アダミ	http://www.corteadami.it/
輸入元	㈱ ファインズ	https://www.fwines.co.jp/
取扱製品	**Soave DOC 2021** 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% ・収穫後、優しくプレス。コールドマセラシオン後、温度管理しながらステンレスタンクでアルコール発酵。シュール リーで2ヶ月置く。その後、瓶詰し、1ヶ月ほど休めてからリリース。 ・黄色リンゴや柑橘系の果実の要素、直線的でシャープな味わいとブドウ果実の熟度を感じさせるほどよい凝縮感。 アルコール度：12.5% 参考上代：￥1,500（税抜）750ml	

取扱製品	**"Vigne della Corte" Soave Superiore DOCG 2019** **“ヴィーニャ・デッラ・コルテ”　ソアーヴェ・スペリオーレ DOCG** ブドウ品種：ガルガーネガ100% ・標高350mにあるカステルチェリーノの畑の、樹齢約40年のブドウを遅摘み。ソフトプレスし、果皮と共に約10～12時間マセラシオン。温度管理しながらステンレスタンクで発酵。その後、5～6カ月シュールリーの状態で保存。数ヶ月瓶熟を経てリリース。 ・美しい酸、凝縮したブドウ由来の黄色リンゴを思わせる甘い果実味が特徴的。熟成を経るごとにそ深みを増していく味わい。 アルコール度：13.5% 参考上代：￥2,000（税抜）750ml	
	"Il Dicennale" Soave DOC 2019 **“イル・ディチェッナーレ”　ソアーヴェ DOC** ブドウ品種：ガルガーネガ100% ・標高350mに位置するカステルチェリーノの南西向き単一畑のブドウを使用。遅摘みのブドウをプレス、12時間スキンコンタクト。ステンレスタンクで温度管理(約16-17度)しながら野生酵母で自然発酵。シュール リーの状態で約5ヶ月、フィルターはせずに瓶詰し、SO2添加も行いません。 ・白い花、熟した南国果実、酵母由来の香ばしい香り。フレッシュな酸、程よい構成もありバランスが良い味わい。複雑味があり、熟した果実の味わいが余韻として口の中に広がります。オリを沈めてからお楽しみください。 アルコール度：13.5% 参考上代：￥3,000（税抜）750m	
問い合わせ窓口	㈱ ファインズ　(Tel: 03-6732-8600)	

生産者	**Corte Mainente** コルテ・マイネンテ	https://www.cortemainente.com/vini/
輸入元	㈱ノルレェイク・インターナショナル	www.norlake.co.jp
取扱製品	**“Cengelle”　Soave DOC 2018** **“チェンジェッレ”　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。味わいはボディーがあり、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	

取扱製品	**“Luna Nova”　Recioto di Soave DOCG 2017** **“ルナ・ノーヴァ”　レチョート・ディ・ソアーヴェ DOCG** 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	㈱ノルレェイク・インターナショナル　坂本（TEL:045-212-3401、 e-mail: k-sakamoto@norlake.co.jp)	

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	**“Runcaris” Soave Classico DOC 2019** **“ルンカリス”　ソアーヴェ・クラッシコ DOC** ブドウ品種：ガルガーネガ100% ・14ha。標高150～250m。火山性土壌。 ・平均樹齢25年。平均樹齢25年、ペルゴラ・ヴェロネーゼ仕立て。2時間のマセラシオン後、ステンレスタンクにて低温発酵、その後同じタンクにて3月初旬まで静置。 ・フレッシュでバランス良く上品に兼ね備えた逸品。素材を生かす繊細な果実味が魅力。 アルコール度：12.5% 参考上代：￥1,800（税抜）750ml、￥1,200（税抜）375ml	

取扱製品	**“Danieli” Soave DOC 2018** **“ダニエリ” ソアーヴェ DOC** ブドウ品種：ガルガーネガ100% ・標高150～250ｍ、ロンカ村とテッロッサ村の丘に8ha、火山性土壌。平均樹齢20年。ペルゴラ・ヴェネローゼ仕立てとギュイヨ仕立て。遅摘みのブドウを15%使用。圧搾後、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。 アルコール度：12.5% 参考上代：￥2,100（税抜） 750ml	
	"Motto Piane" Soave DOC 2018 **“モット・ピアーネ” ソアーヴェ DOC** ブドウ品種：ガルガーネガ100% ・ロンカ村の2.7ha。DOCの東側に位置するカルヴァリーナ山麓の畑。標高250～300m。南東向き。火山性土壌。樹齢30年。ギュイヨ仕立て。手摘み収穫。藁のマットの上に30～40日間陰干し。もしくは遅摘みのブドウ使用。ステンレスタンク、小樽と25hlの大樽にて醸造。 ・バルサミコ、ドライフルーツ様々なニュアンスもある複雑性の有る香りに、厚み有るボディー感とバランス良い白。長い余韻も魅力。 アルコール度数：14.5% 参考上代：￥3,400（税抜） 750ml	
問い合わせ窓口	㈱飯田　河南（カンナン）　（TEL. 080-6195-5388、 e-mail: kannan@iidagroup.co.jp）	

生産者	**Gianni Tessari** ジャンニ・テッサーリ	www.giannitessari.wine
輸入元	アズマコーポレーション	http://azumacorp.jp/
取扱製品	**Soave DOC 2020** **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% ・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。 アルコール度数：12% 参考上代：750ml　1,820円（税抜）	
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・テッサーリ	www.giannitessari.wine
輸入元	㈱パンタレイ	www.vinopantarei.com
取扱製品	**"Scalette" Soave Classico DOC 2019** **“スカレッテ”　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% ・単一畑テンダ、低温（14～16度）のステンレスタンクにて発酵。後、ステンレスタンクにてにて6-8ヶ月熟成。 ・麦わら色。白い花と白い果肉の果実の非常に素晴らしいブーケ。アーモンドのわずかなニュアンスを含んだフレッシュで長い余韻を楽しめるワイン。 アルコール度数：12% 生産量:20000本 参考上代：750ml　2.300円（税抜）　　在庫少	
取扱製品	**"Perinato" Soave Classico DOC 2019** **“ペリナート”　ソアーヴェ・クラッシコ DOC** ブドウ品種：ガルガーネガ100% ・単一畑ピーニョ、3時間マセラシオン後20HLのオーク樽にて発酵。そのまま20HL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。 アルコール度数：12% 生産量:8000本 参考上代：750ml　3,100円（税抜）　　在庫少	
問い合わせ窓口	㈱パンタレイ　山下　(TEL: 080-3542-9151、 e-mail: yamashita.pantarei@gmail.com	

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	**“Settembrino” Soave Spumante DOC Millesimato 2020/2021** **“セッテンブリーノ” ソアーヴェ・スプマンテ DOCミッレジマート** ブドウ品種：ガルガーネガ100% ・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。 アルコール度数：12% 参考上代：2,500円（税抜）750ml	
	“Montesei” Soave Classico DOC 2021 **“モンテセイ” ソアーヴェ・クラッシコ DOC** ブドウ品種：ガルガーネガ100% ・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。 アルコール度数：12.5% 参考上代：￥2,000（税抜）750ml	
	“Battistelle” Soave Classico DOC 2019/2020 **“バッティステッレ” ソアーヴェ・クラッシコ DOC** ブドウ品種：ガルガーネガ100% ・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かえす。 ・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。 アルコール度数：12.5% 参考上代：￥2,800（税抜）750ml	

	Soave Classico DOC Roccolo del Durlo 2019 / 2021 **“ロッコロ・デル・ドゥルロ”　ソアーヴェ・クラッシコ DOC** ブドウ品種：ガルガーネガ100% ・海抜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年を越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。 アルコール度数：12.5% 参考上代：￥3,600（税抜）750ml	
問い合わせ窓口	メイワ㈱：近藤　稔（Tel: 078-330-1950）	

生産者	**Monte Tondo** モンテ・トンド	www.montetondo.it
輸入元	㈱　イタショク	www.itashoku.net
取扱製品	**Soave Spumante Brut DOC 2021** **ソアーヴェ・スプマンテ・ブリュット DOC** ブドウ品種：ガルガーネガ100% ・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。 アルコール度数：12% サービス温度：6℃～7℃ 参考上代：2019 ￥2,200（税別）750ml　※2021は現在入荷待ち	
	“Mito” Soave DOC 2019/2020 **“ミト”　ソアーヴェ DOC** ブドウ品種：ガルガーネガ100％ ・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。 アルコール度数：12% サービス温度：10℃～12℃ 参考上代：¥1,400（税別）750ml	

	“Monte Tondo” Soave Classico DOC 2020 **“モンテ・トンド” ソアーヴェ・クラッシコ DOC** ブドウ品種：ガルガーネガ100% ・畑：モンテトンド 海抜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。 アルコール度数：12.5% サービス温度：10℃～12℃ 参考上代：¥2,100（税別）750ml	
	“Casette Foscarin” Soave Classico DOC 2018/2020 **“カゼッテ・フォスカリン”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：モンテフォスカリーノ 海抜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ろやかな味わい。後味には甘いナッツを感じる。 アルコール度数：13% サービス温度：10℃～12℃ 参考上代：2018 ¥2,600（税別） 750ml ※2020は現在入荷待ち	
	“Foscarin Slavinus” Soave Superiore Classico DOCG 2018/2019 **“フォスカリン・スラヴィヌス”ソアーヴェ・スペリオーレ・クラッシコ DOCG** ブドウ品種：ガルガーネガ100% ・畑：モンテフォスカリーノ 50ヘクトリットルの樽で発酵 ・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。 アルコール度数：13.5% サービス温度：12℃～13℃ 参考上代：2018 ¥3,200（税別）750ml ※2019は現在入荷待ち	

	Recioto di Soave Spumante DOCG 2019 レチョート・ディ・ソアーヴェ・スプマンテ **DOCG** ブドウ品種：ガルガーネガ100% ・畑：海抜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。 アルコール度数：12.5% サービス温度：７℃～８℃ 参考上代：2016　¥3,000（税別）750ml　※2019は現在入荷待ち	
	“Nettare di Bacco” Recioto di Soave DOCG　2019 **“ネッターレ・ディ・バッコ”　レチョート・ディ・ソアーヴェDOCG** ブドウ品種：ガルガーネガ100% ・畑：海抜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ョート。 アルコール度数：14% サービス温度：13℃～14℃ 参考上代：2017　¥3,200（税別）500ml　※2019は現在入荷待ち	
問い合わせ窓口	㈱イタショク　福村　直（Tel : 075-361-3366）	

生産者	**Tenuta Sant'Antonio** テヌータ・サンアントニオ	www.tenutasantantonio.it
輸入元	**(株)**モトックス	https://www.mottox.co.jp
取扱製品	**"Fontana" Soave DOC 2021** **"フォンタナ" 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 5% ／シャルドネ 5% ・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 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% 参考上代：￥1,650（税抜）750ml	
	"Monte Ceriani" Soave DOC 2019 **"モンテ・チェリアーニ" ソアーヴェ DOC** ブドウ品種：ガルガーネガ 100% ・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 ・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、かつ瑞々しさや豊かな酸味、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% 参考上代：￥2,650（税抜）750ml	
問い合わせ窓口	㈱モトックス　お客様相談室　(TEL: 0120-344101)	

生産者	**Zambon** ザンボン	
輸入元	**㈱SUBA**	https://winesuba.com/
取扱製品	**Soave Vulcano DOC　2019** ソアーヴェ ヴルカーノ　**DOC** ブドウ品種：ガルガーネガ100% ・手済みで収穫を行い。発酵はステンレスタンクにて行っています、その後ろ過せず別タンクに移動、シュルリー作業行ってる為、イーストの上で１０ヶ月熟成を行っています。瓶詰め。 ・白桃の様な白果実と少し柑橘の香り。口に入るとスッキリで、軽やかな甘みとともに良くバランス取れんたミネラル感が楽しめます。 アルコール度数：12% 参考上代：￥2,500（税抜）750ml	
	Soave Duello Vulcano DOC 2018 ソアーヴェ ドゥエッロ　ヴルカーノ　**DOC** ブドウ品種：ガルガーネガ100% ・樹齢の100年以上の葡萄木が栽培し続けているクリュの葡萄を使用しています。48日間クリオマセレーション、天然酵母の上で３０・40日間発酵。70%ステンレスタンク、30%セメントタンク、計15－16ヶ月間 ・輝きのある淡い金色。華やかで、柑橘系や黄色果実のニュアンスに塩味とミネラル感強く感じられます。口当たりがドライで綺麗な果実味と素晴らしい酸味と塩味でバランスの良いドライな味わいに仕上がっています。 アルコール度数：12% 参考上代：￥3,300（税抜）750ml	
問い合わせ窓口	㈱SUBA　井上大輝（Tel : 080-3107-5761）e-mail: subainoue@gmail.com	