

大峽製靴がセレクトしたイタリアの吟醸ワインセットです。

## ワイナリー情報

### 赤 ピニーノ ブルネロ・ディ・モンタルチャーノ 2007

ブルネロ・ディ・モンタルチャーノはディー・オー・シーに最初認定されたワインの一つであり、ディー・オー・シー・ジーに初めて認定されたイタリアワインの一つでもある。厳選されたサンジョヴェーゼから造られているこのワインは、あらゆる角度から見ても特別であるといえる。

理想的な気候条件に恵まれ、泥土と石灰の豊かな土壌が葡萄にユニークな特徴を与えている。第二の重要要素として、地域の中でも熟練の生産者として知られ、最低でも2年間オーク樽(近年はフレンチオーク樽使用)で熟成するという長期熟成という特徴である。ワインの醸造技術は世代から世代へと受け継がれている。過去には、ブルネロ・ディ・モンタルチャーノが最高品質ワインの代名詞となり、またワイン界においてイタリアワイン大使の役目も担った。

ブルネロの特徴はリリースする前の4年間の長期熟成を鉄則としている点である。生産、清澄、瓶詰め全てモンタルチャーノ地域内で行われる。ブルネロの伝統の秀抜な点は、大きなオーク樽で熟成することである。ブルネロの特徴は、濃厚なルビーレッドもしくはガーネットレッド、熟成されるとオレンジ色と薄いキツネ色が反射する。

チェリーやラズベリーの力強くフレッシュな芳香、はっきりと主張する若々しいタンニンを持つ。熟成を重ねると滑らかで、優雅、上品、濃厚になる。フルボディで余韻の長い後味を持つ。肉料理全般、白カビチーズやラザーニャとも好相性な赤ワインです。

お飲みになる一時間以上前には抜栓しデキャンティングする事をお奨めします、芳醇な香りをお楽しみいただけます。

#### 受賞歴:

ロバート・パーカー 92 ポイント評価      ワイン・アンズジースト 92 ポイント評価

デカンター・ワールド・ワイン・アワード 2011 ゴールド・メダル獲得

ヴィニ・ヴェロネリ 2012 90 ポイント評価

### 白 ピッコロミニ ロエロアルネイス 2014

このワイナリーは1599年にフィレンチェにて創業、現在はイタリアを代表するワイナリーの一つです。アルネイスという品種は古くからある土着品種ですが扱いが難しいこともあり長い間あまり栽培されずにいました。近年技術の進歩によりアルネイス種のワイン生産が復活。2004年にはD.O.C.G.にも認定され、ロエロ・アルネイスは今やイタリアでも有数の高級白ワインと言われるまでになりました。レモンやリンゴのようなフレッシュな味わいの中に、酸味、ミネラル分がしっかりと感じられます。口当たりは優しくコクがありながら、高めの酸があるため軽やかで引き締まった印象。前菜や魚介系のお料理、クリーム系のパスタ、ペペロンチャーノなどと好相性な白ワインです。