

威信

モンフェッラート・ロッソ DOC 「シヴ」



モンフェッラート・ロッソ DOC 「シヴ」 – 750ml ボトル

ラ・ペルゴラ農園の中でも優れたワインを、豊かな知識を持って融合した作品：別個にワインにしたクロアータ、ネッビオーロを一緒にし、樽で数ヶ月間熟成させた。飲み頃は少なくとも5年、瓶熟成させた後。

ラ・ペルゴラ農場のモンフェッラート・ロッソ「シヴ」（2006年産）の受賞歴：
2007年版ドゥージャ・ドールで37位
2010年版アクイ・テルメ・ワインコンクールで13位

引用：

シヴ 1997：ガイダ・ヴェロネッリ（2000年）
シヴ 1998：ルカ・マローニ（2001年）
シヴ 2004：ガイダ・ヴェロネッリ（2009年）
シヴ 2006：ルカ・マローニ（2010年）
シヴ 2007：ルカ・マローニ（2011年）

ぶどう酒醸造法：

クロアティーナとネッピオーロを融合し、樽で熟成。

栽培：

剪定法は古典的ギュイヨ。すべての製造工程をチステルナ・ダスティとサン・ダミアーノ・ダスティのブドウ畑で行っている。

瓶熟成：

飲み頃は瓶詰めから8年目～10年目。

味、匂い、色などの特徴：

アルコール度数は11%

色：

ザクロがかった濃いルビー色。

匂い：

スパイシー、わずかに果物の香り、純粹でたっぷりした香り、煮た果物やバニラ、材木、グリーン・ペッパーを思わせる特徴がある。

味：

辛口、熱い、なめらか、優雅なボディでしっかりした後味。

飲み頃の温度：

18° - 20° C

相性の良い食材：

赤みの肉、ジビエ、ハードチーズ。

月の恵み

モンフェッラート・キアレット DOC 2015

「ドーナ・ディ・ルーナ」



モンフェッラート・キアレット DOC 「ドーナ・ディ・ルーナ」 (月の恵みの意味) –
750ml ボトル

ヴィニンヴィッラ・ワインコンクールで、モンフェッラート・キアレット DOC 2012 が 7 位入賞。

我々の畑で採れる最も上質な黒ぶどうで製造した、本数限定のワイン、キアレット「ドーノ・ディ・ルーナ」。フルーティな強い香りで心地よい味のロゼワイン。

栽培：

剪定法は古典的ギュイヨ。すべての製造工程をチステルナ・ダスティとサン・ダミアーノ・ダスティのブドウ畑で行っている。

瓶熟成：

若いワインなので飲み頃は 3 年以内。

味、匂い、色などの特徴：

アルコール度数は 10.5%

色：

バラ色、もしくは明るいルビー色。

匂い：

花の香り、フルーティ、草を思わせる香り。

味：

辛口、みずみずしい、バランスの取れた風味。

飲み頃の温度：

10° -12° C.

相性の良い食材：

前菜、魚料理、白身の肉。

月の恵み

モンフェッラート・ビアンコ DOC

「ドーナ・ディ・ルーナ」



モンフェッラート・ビアンコ DOC 「ドーナ・ディ・ルーナ」 (月の恵みの意味) –
750ml ボトル

我々の畑で採れる最も上質な白ぶどうで製造した、本数限定のワイン「ドーノ・ディ・ルーナ」。フルーティな香りですっきりしたボディの白ワイン。

栽培：

剪定法は古典的ギュイヨ。すべての製造工程をチステルナ・ダスティとサン・ダミアーノ・ダスティのブドウ畑で行っている。

瓶熟成：

若いワインなので飲み頃は3年以内。

味、匂い、色などの特徴：

アルコール度数は10%

色：

緑がかった光を帯びた、澄んだ淡い黄色。

匂い：

フルーティで、白い花や草を思わせる香り。

味：

辛口、みずみずしい、バランスの取れた良い風味。

飲み頃の温度：

10° -12° C

相性の良い食材：

前菜、魚料理、白身の肉。