

威信

ロエロ・アルネイス DOCG



ロエロ・アルネイス DOCG 2015 「サン・ジュリアーノ」 – 750ml ボトル
ドゥージャ・ドールにて入賞

ロエロ・アルネイスは長いこと忘れられていた伝統製法のワインで、この10年で再現され、DOCGに認定されるまでになった。我々のアルネイスは収穫後に厳選されたぶどうの

みで作られている。製造はすべて鋼鉄製の槽で行い、瓶詰め瞬間まで温度を監視している。

受賞歴：

ロエロ・アルネイス DOCG 「サン・ジュリアーノ」

2003 年収穫 - ドゥージャ・ドールで 32 位

2005 年収穫 - ドゥージャ・ドールで 34 位

2006 年収穫 - ドゥージャ・ドールで 35 位

2012 年収穫 - ヴィニン・ヴィッラ・ワインコンクールで 6 位

2013 年収穫 - ヴィニン・ヴィッラ・ワインコンクールで 8 位

2015 年収穫 - ドゥージャ・ドールで 44 位

品種：

アルネイス。鋼鉄製の発酵槽にて発酵、ワイン製造。

栽培：

剪定法は古典的ギュイヨ。すべての製造工程をカナーレ・ダルバのブドウ畑で行っている。

瓶熟成：

美味しさのピークは 3 年目まで。

味、匂い、色などの特徴：

アルコール度数は 11%

栽培：

カナーレ・ダルバのブドウ畑。

色：

金色がかった、澄んだ淡い黄色。

匂い：

花の香り、セイヨウサンザシやりんご、洋梨、アーモンドを思わせるフルーティな香り。

味：

辛口、熱い、なめらか、みずみずしい、優雅。

飲み頃の温度：

10° - 12° C

相性の良い食材：

前菜、魚料理。

月の恵み

モンフェッラート・ロッソ DOC

「ドーナ・ディ・ルーナ」



モンフェッラート・ロッソ 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黒ぶどうで製造した、本数限定の赤ワイン「ドーノ・ディ・ルーナ」。香りが強く、ザクロ色のしっかりしたボディのワイン。

栽培：

剪定法は古典的ギュイヨ。すべての製造過程をチステルナ・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5年目と6年目。

味、匂い、色などの特徴：

アルコール度数は11%

色：

ザクロがかったルビー色。

匂い：

花の香り、フルーティ、わずかにスパイシー、バラやさくらんぼ、プラムを思わせる香り。

味：

辛口、熱い、風みが良い、優雅なフルボディ。

飲み頃の温度：

18° - 20° C

相性の良い食材：

イタリア料理の前菜、アニョロッティ、肉料理、熟成したチーズ。

威信

チステルナ・ダスティ DOC スーペリア



チステルナ・ダスティ DOC スーペリア「マルティーナ」 - 750ml ボトル

ドゥージャ・ドール・ワインコンクール 41 位

2014 年版ヴィニン・ヴィッラ・ワインコンクール 8 位

強烈なキャラクターを表現することで知られる近隣のブドウ畑のぶどう、クロアティーナから生まれたチステルナ・ダスティ。とても古い伝統のワインだが、DOC(統制原産地呼称ワイン)に認定されたのは最近：長いことオーク材の樽で発酵することで強烈な味と香りのバランスを取っている。

品種：

クロアティーナ。オーク材の樽にて発酵。

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・ダミアール・ダスティのブドウ畑で行っている。

瓶熟成：

美味しさのピークは8年目～10年目。

味、匂い、色などの特徴：

アルコール度数は12%

色：

ザクロの実の色の光を放つ、濃いルビー色。

匂い：

花の香り、さくらんぼやプラムを思わせる強い果実の香り。

味：

辛口、なめらか、かなり渋みがある、風味が良い、優雅なボディ、スパイシー。

飲み頃の温度：

20° - 22° C

相性の良い食材：

ハードチーズ、赤みの肉、ジビエ。

威信

バルベリーラ・ダスティ DOCG スーペリア



バルベリーラ・ダスティ DOCG スーペリア「ラ・カッペレッタ」（小さな祠の意味） – 750ml ボトル

我々の古いブドウ畑で成熟させるのは厳選された房だけ。手作業の収穫時にもさらに選別する。丁寧に製造されたワインは、オーク材の樽の中で約1年発酵させ、瓶詰めする。

受賞歴：

バルベーラ・ダスティ DOC スーペリア 2007：

-アスティのドゥージャ・ドール コンクール 2010 年版で 38 位入賞

-アクイ・テルメのワインコンクール 2010 年版で 13 位入賞

以前の収穫分：

バルベーラ・ダスティ DOC スーペリア 2003：

-アスティのドゥージャ・ドール コンクール 2005 年版で 33 位入賞

-アレッサンドリアのバルベーラ国際コンクール 2005 年収穫

-アレッサンドリアのバルベーラ国際コンクール 2008 年収穫

品種：

バルベーラ。オーク材の樽にて発酵。

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：

美味しさのピークは 6 年目～8 年目。

味、匂い、色などの特徴：

アルコール度数は 12.5%

色：

ザクロの実の色の光を放つ、濃いルビー色。

匂い：

花の香り、果実の香り、バラやさくらんぼ、プラム、バニラ、グリーン・ペッパーを思わせる豊かな香り。

味：

辛口、熱い、なめらか、みずみずしい、かなり渋みのある優雅なボディ。

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。