

# 伝統

## ピエモンテ DOC シャルドネ



ピエモンテ DOC シャルドネ – 750ml ボトル

**品種：**

シャルドネ。鋼鉄製の発酵槽にて発酵、製造。

**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：**

おいしさのピークは2年以内。

**味、匂い、色などの特徴：**

アルコール度数は10.5%

**色：**

緑がかった淡い黄色。

**匂い：**

りんごや洋梨、メロンを思わせる強いフルーティな香り。

**味：**

さわやかな辛口、みずみずしい、良い風味、しっかりした後味。

# 伝統

## ピエモンテ DOC ボナルダ



ピエモンテ DOC ボナルダ - 750ml ボトル

### 受賞歴：

ピエモンテ DOC ボナルダ 2007 - 2008 年版ドゥージャ・ドール ワインコンクールで  
36 位。

2012年産が、サン・ダミアーノ市の優良ワインに選ばれる。

**引用：**

ガイダ・ヴェロネッリ（2009年）

**品種：**

ボナルダ・ピエモンテーゼ。鋼鉄製の発酵槽にて発酵、保存。

**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3年目。

**味、匂い、色などの特徴：**

アルコール度数は12.5%

**色：**

スミレ色がかった濃いルビー色。

**匂い：**

香りは強く、果実の香り、ワインらしい香り、さくらんぼやプラムを思わせる芳香。

**味：**

辛口、熱い、心地よいなめらかさ、深い味わい。

**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。

# 伝統

## ネッビオーロ・ダルバ DOC



ネッビオーロ・ダルバ DOC – 750ml ボトル

**品種：**

ネッビオーロ。オーク材の樽で熟成、保存。

**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のブドウ畑で行っている。

**瓶熟成：**

飲み頃は瓶詰めから 6 年目～8 年目。

**味、匂い、色などの特徴：**

アルコール度数は 12%

**色：**

ザクロがかった濃いルビー色。

**匂い：**

ゼラニウムやスミレのニュアンスをもった花の香り、ブルーベリーやラズベリー、野生の莓を思わせる果実の香り。

**味：**

辛口、熱い、渋み、風みが良い、わずかにスパイシー

**飲み頃の温度：**

18° - 20° C

**相性の良い食材：**

ソースがけタリオリーニ、白トリュフ、ローストソースのアニョロッティ、赤身の肉のロースト、ビジエ、熟成したチーズ。

**伝統**

**モンフェッラート DOC ドルチェット**



モンフェッラート・ドルチェット DOC – 750ml ボトル

**受賞歴**

モンフェッラート DOC ドルチェット

2006年産が、2007年ドゥージャ・ドールワインコンクールで35位  
2012年産が、2013年ヴィニン・ヴィッラワインコンクールで6位

**品種：**

ドルチェット

**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3年目。

**味、匂い、色などの特徴：**

アルコール度数は 11%

**色：**

すみれ色を帯びた濃いルビー色。

**匂い：**

花の香り、果実の香り、バラやさくらんぼ、プラムを思わせる芳香。

**味：**

辛口、熱い、なめらか、心地よいほろ苦さ、優雅なボディ。

**飲み頃の温度：**

16° - 18° C

**相性の良い食材：**

イタリア料理の前菜、アニョロッティ、野菜スープ、卵料理。



# 伝統

## フレイザ・ダスティ DOC



フレイザ・ダスティ DOC – 750ml ボトル

品種：

フレイザ

**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3年目。

**味、匂い、色などの特徴：**

アルコール度数は11%

**色：**

色調の濃いチェリー色で、熟成するに従ってオレンジ味を増す。

**匂い：**

ワインらしい新鮮でシンプルな香り。

**味：**

辛口、若干発泡性と渋みがある。

**飲み頃の温度：**

16° - 18° C

**相性の良い食材：**

汁気の多いパスタやメイン料理、ハードチーズ。

# 伝統

## バルベーラ・デル・モンフェッラート DOC



バルベーラ・デル・モンフェッラート DOC – 750ml ボトル

受賞歴：

2012年収穫分が、サン・ダミアーノ市により優秀ワインとして表彰された。

**品種：**

バルベーラ。

**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・ダミアール・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2年以内に飲むのが望ましい。

**味、匂い、色などの特徴：**

アルコール度数は11.5%

**色：**

ザクロの実色の光を放つ、濃いルビー色。

**匂い：**

花の香り、果実の香り、ワインらしい香り、バラやさくらんぼ、プラムを思わせる豊かな香り。

**味：**

辛口、熱い、なめらか、心地よい。

**飲み頃の温度：**

18° - 20° C

**相性の良い食材：**

こってりしたソースのパスタ、赤みの肉、ハードチーズ。