



Italian Wine



株式会社ラネット
<http://www.ranet-planet.com/>
<http://slovenia-wine.com/>
 〒157-0073
 東京都世田谷区砧 8-28-15
 Tel: 03-3416-4941
 Fax: 03-3416-4943

 今回のスペシャルワイン:
FRASCATI SUPERIORE-D.O.C.
MOSCATO D'ASTI DOCG

2011/08/23 レストランけやき ”葡萄の会”

Cantina Sociale coop カンティナ・ソシアーレ



NO1 ☆【FRASCATI SUPERIORE DOC】: 白
 フラスカッティ・スーペリオレ・DOC
 フラスカッティの丘で丁寧に育てられた完熟ブドウの多品種をブレンドし、伝統と近代化された設備で生産された優れ物です。バランスのとれた酸味とフルーティーな味は絶妙です。ストロー色で、アルコールは12%。10度～12度でサーブすると良いでしょう。暑い日にピッタリのさらっとした味を楽しんで下さい。



NO2 ☆【Il Censore Bianco IGT】: 白
 イルチェンソーレ ビアンコ
 フラスカッティ地区の葡萄畑からお届けする個性的なワインです。特に前菜やスープとの相性も良く、魚や白身肉類に最適です。マルヴァジア50%、トレビアーノ50%のブレンドです。サーブは低めで8度～10度が理想です。アルコールは11%。毎日のテーブルワインにお勧めです。

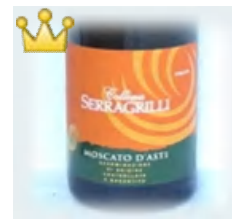


NO3 ★【Il Censore Rosso IGT】: 赤
 イル チェンソーレ ロッソ
 真っ赤なチェリー色が美しく、良いなめし皮の香りとココナッツとフルーツの味が樽の中でうまくブレンドされ、良いバランスに仕上がっています。メルロー30%、サンジョベーゼ30%、チリエジオーロ(チェリーの様な香味と色調にちなみ命名された地元の葡萄)40%のブレンド。赤身肉料理にベストマッチです。チーズとの相性も良く、スパイシーでない味付けの方がイタリアでは好まれています。サーブは14度～16度。アルコール11.5%



NO4 ★【Castelli Romani Rosso DOC】: 赤
 カステッリ・ロマーニ ロッソ DOC
 メルロー10%、サンジョベーゼ70%、チリエジオーロ20%のブレンド。14度～16度でのサーブが理想です。日本初上陸で今日が初披露です。

Collina Serragrilli コリーナ・セラグリッリ



NO5 ★【MOSCATO D'ASTI DOCG】: スイート
 モスカート・ダスティD.O.C.G.
 マスカット葡萄からつくられた天然の微発泡性の自然な甘味がなんとも心地よい、フルーティーな風味の高級甘口白ワインです。海外で最も有名なイタリアワインのうちのひとつとしても知られているデザートワインです。