

**BOTTER**  
Venezia 1928

## APASSIMENT WINE made in ITALY



1928年よりイタリア北東部のヴェネト州にてワイナリーを営むボッター社。家族経営の伝統を守りながら良質なながらもコスト・パフォーマンスの素晴らしいワインを作り続けています。近年では、南イタリアのプーリアにワイナリーを購入し、アメリカを中心に全世界でヒット中の“陰干しワイン”の生産を強化しています。今回は、そんなボッター社が新たに仕掛けるイタリア北部産のピノノワールのアパッシエーテ（陰干し）ワインが新たに新入荷いたしましたのでご紹介いたします。収穫後の乾燥期間を経て、葡萄の水分が蒸発し、ぶどう自体の糖度と濃縮度が上がり濃厚で甘みを伴ったまろやかなタンニンのある風味豊かなフルボディでリッチなワインとなります。

## イタリアの伝統製法 ～アパッシメント&アパッシエーテ～

“アパッシメント”とは、**葡萄を乾燥させること**です。丁寧に収穫されたぶどうを自然乾燥もしくは、風通しの良い部屋で専用ラックに並べ陰干しします。不要な水分がなくなり、糖度が高まることで豊かな味わいと骨格のしっかりとしたタンニンをもつワインを仕立てることができます。※地域によって乾燥の方法が若干異なります。



## 人気品種ピノノワールを陰干して風味を凝縮！中辛口の赤ワイン

- 商品名 : レトロ・ピノノワール・アパッシエーテ（乾燥により15%の水分が減少）  
生産地域 : ロンバルディア州  
格付 : I.G.P.  
品種 : ピノノワール85%、ランブルスコ15%  
参考価格 : ¥1,450（税別）  
特徴 : 人気品種ピノノワールを陰干しさせてからつくられたコク旨ワイン。熟した果実味にスパイスやまろやかな渋みが調和した一味違う赤ワインです。  
度数 : 13.5%  
規格 : 750ml/12本入 <スクリュューキャップ使用>  
JANCODE : 8008863068238



NEW

## アマローネをコンセプトに作られたレイトハーベストのワイン！

- 商品名 : カーサ・ヴィニコニア・アパッシメント（乾燥により30%の水分が減少）  
生産地 : プーリア州  
格付け : I.G.P.  
品種 : メルロー 60%、プリミティーヴォ 30%、ネグロアマーロ 10%  
参考価格 : ¥1,500（税別）  
特徴 : 収穫を遅らせることでぶどうの糖度を上げて甘みを伴った濃厚なワインに仕上がります。濃い紫色でドライフルーツやカカオを想わせる甘い香り、ソフトで甘いタンニン、心地良いほのかなスパイスと濃厚な風味が広がります。  
度数 : 14.5%  
規格 : 750ml/12本入  
JANCODE : 8008863050837  
受賞歴 : 2018年 ジルベールエガイヤール2019 金賞  
2019年 ジルベールエガイヤール2020 金賞  
2020年 ジルベールエガイヤール2021 金賞



\*ワインは全て定温コンテナでの輸入及び定温倉庫で管理しております。

**ROYAL OF JAPAN**  
- Fine Wines & Foods -

輸入元：株式会社ローヤル オブ ジャパン  
東京都渋谷区恵比寿南1-1-1  
TEL：03（3715）8273