

ガンベロロッソ誌でオスカー賞、ヴィニタリーにて5つ星を獲得したランブルスコ!



●カンティーナ・セツテカーニ社

イタリア北部エミリア・ロマーニャ州のモデナにて、1923年よりランブルスコ作りを営むセツテカーニ社は、約200の農家からなる生産者組合です。同社は自然環境保全を基本とした農法を行うサステナビリティの認定を取得しており、農薬や化学肥料を使わず土壌にやさしい高品質のワイン作りを行っています。ガンベロロッソにて辛口がオスカー賞(13ユーロ以下のコストパフォーマンスに優れたワイン)を受賞、又、イタリア最大の国際展示会“ヴィニタリー”にて甘口が5つ星を獲得! 日本初上陸となる“セツテカーニのランブルスコ”は、その優れたコストパフォーマンスによって日本のスパークリングワイン市場の勢力圏を塗りかえることでしょう!!



商品名：ランブルスコ グラスパロッサ・ディ・カステルヴェートロ セッコ (辛口)

格付：D.O.P.ランブルスコ グラスパロッサ (アルコール度数：10.5%)

品種：ランブルスコ・グラスパロッサ種 100%

特徴：深いルビー色の鮮やかな色調に華やかな果実の香り、細かな泡とキレのある辛口が心地よい微発泡の赤ワインです。バランスの良い酸味とタンニンからしっかりとしたコクが感じられます。

お料理：ハム、サラミ、トマトのピザや炭焼きのお肉料理等

評価歴：ガンベロロッソ・ガイド 2017 年にて オスカー賞を受賞

JANCODE：8032862550012

上代：¥1,050 (税別) <750ml/12本>

*オスカー賞：イタリアのワインガイド【ガンベロ誌】が発行するリーズナブルで美味しいワインを特集したベレベネ・ガイド誌の中で、特に注目に値するコスパ・ワインにオスカー賞が与えられる。



商品名：ランブルスコ グラスパロッサ・ディ・カステルヴェートロ アマービレ (中甘口)

格付：D.O.P.ランブルスコ グラスパロッサ (アルコール度数：8%)

品種：ランブルスコ・グラスパロッサ種 100%

特徴：ガーネット色に生き生きとしたスマレの様な花の香り、柔らかな口当りにベリーを想わせるバランスの良い甘み。クリーミーな泡が様々なシーンを華やかに彩ります。

お料理：生ハムメロン、チョリソ、タレの焼鳥、デザート等

評価歴：ヴィニタリー2017年にて 5つ星 (90/100ポイント) 獲得

JANCODE：8032862550029

上代：¥1,050 (税別) <750ml/12本>

*ヴィニタリー：イタリアで毎年開催される最大のワイン展示会。事前に専門家による品評会が開催され優秀なワインが5つ星ワインのブックに掲載。2017年は2,153品が出品、441品が選ばれた。

