



**北イタリア産の高級マスカットで作られた微発泡ワイン！
公式コンクールでダブル金賞を獲得！**

1990 年前半に創業者のマレンコ氏がピエモンテ州のストレヴィ村でワインを作り始めました。現在、その所有畑は 80 畝までになり、3 人の娘達に引き継がれています。ぶどう栽培においては、グラン・クリュ（特級ワイン）同様の“シングル・グイヨ式”を取り入れ、幹から出てくる枝を 1 本のみ残し、その枝に実るわずかなぶどうに全ての栄養分を集中させます。全て手作業で丁寧に収穫しテーブル上で粒を選定、ステンレスタンクにて低温発酵させて作ります。出来たワインは、熟した果実の濃密なまろやかさとクリーミーな口当りが爽快で細かい泡立ちと調和し、心地良いアフターが楽しめる逸品です！

*自然環境を保護しワイン作りを行なう“サステイナブル・ワイナリー”です。

Piemonte Moscato MARENCO

品名：ピエモンテ・モスカート 2017

生産者：マレンコ ヴィーニ 【Marenco Vini】

生産地：イタリア、ピエモンテ州（格付け：D.O.C.）

品種：モスカート 100%（収穫：手摘み）

醸造：ステンレスタンクにて低温発酵（自然発泡）を行なう。

アルコール度：5.5%

特徴：黄金色のワインは、完熟したマスカットの香りの中に柑橘系の香りやアプリコットのようアロマがあり、微発泡の心地良い口当りとコクのあるマスカットの風味が調和良く広がります。

受賞歴：ジルベール エ ガイヤール 2018 金賞受賞

ベルリン ワイン・トロフィー 2018 金賞受賞

ミュスカ・デュ・モンド 2018 銀賞受賞

お料理：ゴルゴンゾーラのピザ、エスニック料理、フルーツのタルト等

規格：750ml/12 本入 / JAN：8010028141120

上代：¥1,650 (税別)



*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**

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