

新着！南イタリアから金賞受賞のリゼルヴァ入荷！！

イタリア、ボッター社の作るリゼルヴァ・ワイン2種類が国際ワインコンクールにて金賞を受賞しました！ オーク樽にて熟成を経た高級ワインを、お手軽価格にてご紹介いたします！



Winery in Italy



ボッター・ファミリー



熟成に使用するオーク樽

*リゼルヴァとは？

イタリアのワイン法によって“リゼルヴァ”と呼称出来るのは、各生産地域（DOC及びDOCG）によって、その法定熟成期間が決められています。木樽とタンクにて数年間の熟成を経たワインです。この行程を経たワインは華やかな香り（熟成香）を伴ったよりまろやかなワインとなります。

商品名：ロッソ・モリーゼ リゼルヴァ 2009（格付：DOC）

生産地：モリーゼ州

品 種：モンテプルチアーノ 100%

醸造法：平均25～27℃で低温発酵を行い、出来たワインをオークの大樽にて12ヶ月の熟成。その後、ステンレスタンクに移しさらに12ヶ月以上の熟成を行なう。

特 徴：輝く濃いルビー色。オーク樽由来のスパイス感をともなう複雑味のある熟成香とまろやかなタンニン、骨格の強さとボリューム感のある口当りが楽しめます。

規 格：750ml/12本入

参考価格：¥1,250（税別） J A N：8008863010053

受賞歴：ベルリン・ワインコンクール 2013にて金賞受賞

NEW!



商品名：サリーチェ・サレンティーノ リゼルヴァ 2011（格付：DOC）

生産地：プーリア州

品 種：ネグロアマーロ 80%、マルヴァーシア 20%

醸造法：タンク内で約1週間のマセラシオン発酵を行い、その後平均25～30℃で発酵を行う。出来たワインはオークの大樽で12ヶ月の熟成後、タンクにて貯蔵。

特 徴：濃いめのルビー色。オーク樽の熟成によるローストしたような香りにまろやかなタンニン、ドライプラムのような風味にコクのある口当たりが楽しめます。

規 格：750ml/12本入

参考価格：¥1,250（税別） J A N：4002859513515

受賞歴：ベルリン・ワインコンクール 2014にて金賞受賞

NEW!



*ベルリン・ワイン・トロフィー：

ドイツの上院とEU委員会に承認された組織（DWM）が2000年より毎年開催している国際ワインコンクール。近年では世界各国から3,000以上のアイテムが出品されています。ワインはそれぞれ赤・白・ロゼに分けられ、ソムリエを主体とする審査員の付ける得点の合計でメダルが与えられます。