

## イタリア銘醸地・ピエモンテ州のフレッシュワインが初上陸！



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 ヘクタールまでになり、3 人の娘達に引き継がれています。3 代目オーナーのミケーラ氏の長男アンドレア氏が輸出担当として就任後、同地区の辛口ワインの開発を積極的に進め、銘醸地ピエモンテとしては考えられない品質対価のワインを生み出すことに成功いたしました。  
\*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。



斜面に広がる好条件の畑



手摘みで収穫されるバルベーラ種



アンドレア氏とミケーラ氏

### 【商品情報】

商品名：ピエモンテ ビアンコ 2017

格付け：D.O.C.

品 種：シャルドネ 70%、コルテーゼ 30%

特 徴：イタリアの銘醸地ピエモンテ産の白ワイン。

フレッシュなフルーツの香りとクリーンで洗刺としたミネラルが魅力。

魚介類やハーブとの相性抜群！

醸 造：ステンレスタンクで定温発酵

仕 様：コルク / アルコール度：11.5 %

お料理：魚介のフリット、チキンのハーブソテー

J A N : 8010028142929



商品名：ピエモンテ ロッソ 2016

格付け：D.O.C.

品 種：バルベーラ 80%、ドルチェット 10%、アルパロッサ 10%

特 徴：手摘みぶどうのみでつくられた、イタリア銘醸地ピエモンテ産の金賞ワイン。

酸味と果実味のバランスに優れ、食事を一層楽しくするワインです。

醸 造：ステンレスタンクで定温発酵後、12 か月の木樽熟成

仕 様：コルク / アルコール度：13.5%

お料理：ピッツァ、ポロネーゼ、チョリソー等

J A N : 8010028141526

受 賞：**2016年：シルバールエガイヤール 2017 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