

# 【モンテプルチャーノ・ダブルツツオ・アルディアノ2007】 満足感を与える技



Vinitaly 2009 (ヴィニタニー)

イタリア最大のワインコンクール **Grand Gold Medal**

Mundus Vini 2009 ドイツ農産物コンクール **Silver Medal**

Concours Mondial de Bruxelles 2010

(ブリュッセル国際ワインコンクール) **Gold Medal**

International Wine Challenge 2010 – London

**Bronze Medal**



**WINE ENTHUSIAST**  
MAGAZINE

アメリカ有力誌『Wine Enthusiast Magazine』のテイスティング評価



**91点!**

最初のイメージは軽やかだが高密度な質感がジワジワ押し寄せる。余韻がしっかりとした一本。

# 【モンテプルチャーノ・ダブルツツオ・カジオーノ2006】

## 美味しさと楽しさの真価

Mundus Vini 2009 ドイツ農産物コンクール **Gold Medal**

Concours Mondial de Bruxelles 2009

(ブリュッセル国際ワインコンクール) **Silver Medal**

Concours Mondial de Bruxelles 2010 **Gold Medal**

(参考：2007ヴィンテージ)

International Wine Challenge 2009 – London

**Bronze Medal**

International Wine Challenge 2010 – London

**Silver Medal**



アメリカ有力誌『Wine Enthusiast Magazine』のテイスティング評価

**91点!**

メリハリのあるダイナミックな渋みとそれを包むまったりとした濃厚さ。「まさにイタリアワイン!と言えます。

# 【ペコリーノ・テツレ・ディ・キエティ2007】

## スツキリ、フレッシュ！でも熱い

Mundus Vini 2009

ドイツ農産物コンクール

Silver Medal

International Wine Challenge 2010 – London

(参考：2009ヴィンテージ)

Silver Medal



ペコリーノ100%、平均樹齢10年。  
気軽な雰囲気の中にしっかりとした主張を感じる。  
時折感じる濃さの中に生産者の努力とこだわりが  
凝縮している。  
一飲の価値あり、お試しあれ。

# 【モンテプルチャーノ・ヴァルドーロ・オーガニック2007】

Mundus Vini 2009

ドイツ農産物コンクール

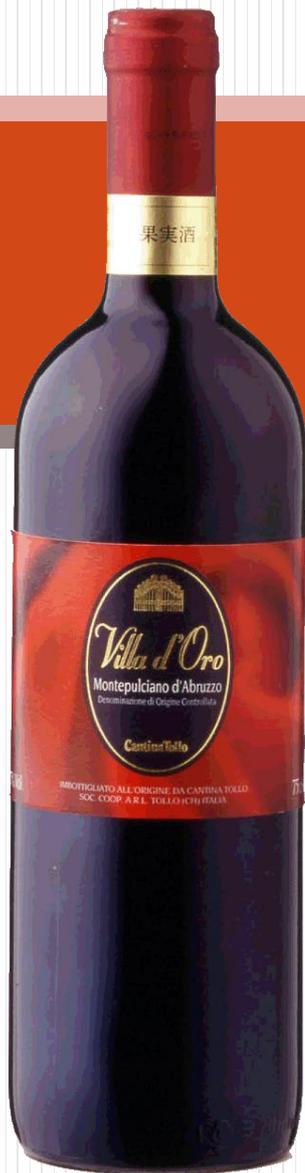
Gold Medal



100%オーガニック農法のモンテプルチャーノを使用。  
完熟した滑らかな渋味が心地よい。  
人懐こさと包容力を感じるさりげない余韻。

最初から最後まで一貫した伝統的な風合いを  
楽しみたい。

# 【モンテプルチャーノ・ダブルツツオ・ヴィラドーロ2007】



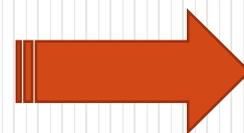
温度管理しながら約一週間発酵し、スロバニア産のオークバレルにて12ヶ月熟成。

心地よい香りで、わずかな渋味のあるさっぱりとしたワイン。

スムーズで癖のない風味が特徴で、飲みやすさが追求されています。



アメリカ有力誌『Wine Enthusiast Magazine』のテイスティング評価



**89点!**