

イオンスタイル碑文谷

# 試飲販売会

2018年

7月14日(土)15日(日)11:45~18:00※14:00-15:00休止

場所：イオンスタイル碑文谷 2Fワイン売場

## ■ヴィーニャマール ブリュット

外観は麦わら色で、香りは熟したピーチやグレープフルーツ、キイチゴの香りで、味わいは、爽やかな酸味が心地よいフルーティなスパークリングワイン。

産地：チリカサブランカヴァレー

ぶどう品種：シャルドネ、ピノ・ノワール

タイプ：白泡 味わい：辛口

本体：1,180円（税込1,274円）

## ■セッテソリ フリザンティーノ セミ ス ウィート

香りはレモンやライムなどの爽やかな香りで、味わいは軽い泡立ちのフルーティな味わいで、フィニッシュはほのかな甘さを感じる。

産地：イタリア シチリア

ぶどう品種：シチリア産白ぶどう品種

タイプ：白微発泡 味わい：やや甘口

本体：980円（税込1,058円）

## ■ライサ クリアンサ リオハ

テンプラニーヨで有名なリオハで、最良のテンプラニーヨのワイン。香りは、イチゴのジャムやカカオの香りで

産地：スペインリオハ

ぶどう品種：テンプラニーヨ

タイプ：赤 味わい：フル ボディ

本体：1,380円（税込1,490円）



泡は、太陽がサンサンとあたるシチリアで、自然に育ったぶどうからできた軽い泡立ちの微発泡の白です。白と赤は同じワイナリーで、ドミニオ・デ・プンクトウンです。このワイナリーは、単一家族が所有する畑をオーガニックぶどうを育てる最高の土地にしました。プンクトウンは十字路という意味で、ワイナリーの土地は、ローマ時代の貿易の重要な十字路になっていた場所です。

歴史があるこの土地への愛着からワイナリー名にしたという、あくまでも土地を大事にしたワイナリーです。その土地で生まれるオーガニックワインは、ユニークで強烈な個性のあるワインになるわけです。

(ソムリエ 高木みえ子)