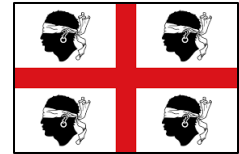


5月ワインキャンペーン！

サルデーニャ島の伝統そのものに触れるワインセレクション！

Sardegna

ARGIOLAS



ワイナリー名	ワイン名	ヴィンテージ	タイプ	容量	ぶどう品集	格付け	製造	上代価格	通常納品価格	特別納品価格
Argiolas	タリアマーレ	NV	泡	750ml	ヌラグス	IGT	ステンレスタンク＋瓶内1か月	¥4,200	¥2,940	¥2,520
Argiolas	コスタモリーノ	2023	白	750ml	ヴェルメンティーノ 主体	DOC	ステンレスタンクにてシュールリー	¥3,300	¥2,310	¥1,980
Argiolas	イス・アルジオラス	2023	白	750ml	ヴェルメンティーノ	DOC	ステンレスタンクにてシュールリー12か月＋瓶内6か月	¥4,100	¥2,870	¥2,460
Argiolas	セッラ・ローリ	2023	ロゼ	750ml	カンノナウ、カリニャーノ、モニカ、ポヴァレ・サルド	IGT	ステンレスタンク4週間	¥3,100	¥2,170	¥1,860
Argiolas	ペルデーラ	2022	赤	750ml	モニカ、カリニャーノ、ポヴァレ・サルド	DOC	セメントタンク＋フランス産オークのバリック	¥3,200	¥2,240	¥1,920
Argiolas	カルダネーラ	2022	赤	750ml	カリニャーノ	DOC	セメントタンク＋瓶内2か月	¥3,600	¥2,520	¥2,160
Argiolas	セネス・リセルヴァ	2020	赤	750ml	カンノナウ 主体	DOC	バリック12か月＋瓶内	¥6,000	¥4,200	¥3,600
Argiolas	トゥッリーガ	2020	赤	750ml	カンノナウ、カリニャーノ、ポヴァレ・サルド、マルヴァジア・ネラ	IGT	フランス産バリック（新樽）18～24か月＋瓶内12～14か月	¥23,000	¥16,100	¥13,800

* 上記の値段は全て税抜となっております

* 特価適応特別条件：

・有効期限：5月31日納品まで

・最短ロット：混載12本（プロモーション内のワインのみ）

* 送料：無料（12本以上の注文、沖縄・北海道以外）

ワインの詳細は次のページをご覧ください

↓↓ ↓↓ ↓↓↓↓ ↓↓ ↓↓↓↓ ↓↓ ↓↓ ↓↓ ↓↓ ↓↓ ↓↓ ↓↓



TAGLIAMARE

タリアマーレ

緑色の輝きを持つ麦わら黄色。白い花やくるみ、洋ナシ、柑橘系の果実に地中海のハーブが混ざり合ったエレガントな香り。しっかりとした味わいと、フレッシュな旨みが広がる。アペリティブや繊細な味わいの魚料理、牡蠣、魚介類の前菜と良く合う。

タイプ
白／発泡／辛口
ぶどう品種
ヌラグス
原産地呼称
I.G.T.
熟成
ステンレスタンク＋瓶内1か月

上代 ¥4,200 通常納価 ¥2,940

特価 ¥2,520



COSTAMOLINO

コスタモリーノ

明るい緑色を帯びた麦わら黄色。繊細で香り高いアロマが長く続く。生き生きとしたフレッシュでドライな味わい。魚介類の前菜、甲殻類のソースで和えたサルデーニャのバスタ「フレグラ」、魚のスープ、中期熟成させたソフトチーズなどと。

タイプ
白／辛口
ぶどう品種
ヴェルメンティーノ主体
原産地呼称
D.O.C.
熟成
ステンレスタンクにてシュールリー

上代 ¥3,300 通常納価 ¥2,310

特価 ¥1,980



IS ARGIOLAS

イス・アルジオラス

緑色を帯びた柔らかな麦わら黄色。自然酵母による発酵。繊細で深みのある香りが長く続き、素晴らしいブーケへと繋がる。爽やかで軽快で、バランスのとれた洗練された味わい。魚介料理全般、ポテトとミントのフィリングのラビオリ、アーティーチョークのリゾット、白身肉、中期熟成チーズと。

タイプ
白／辛口
ぶどう品種
ヴェルメンティーノ
原産地呼称
D.O.C.
熟成
ステンレスタンクにてシュールリー12か月＋瓶内6か月

上代 ¥4,100 通常納価 ¥2,870

特価 ¥2,460



SERRA LORI

セッラ・ローリ

若々しいフレッシュなワインを思わせる柔らかなピンク色。繊細でフルーティーなニュアンス。爽やかで風味豊かなバランスのとれた味わい。前菜、魚や野菜のスープ、ウニのソースで和えたサルデーニャの指輪型のバスタ「ロリギッタス」、魚の煮込み、白身肉などと良く合う。

タイプ
ロゼ／辛口
ぶどう品種
カンノナウ、モニカ、カリニャーノ、ボヴァレ・サルド
原産地呼称
I.G.T.
熟成
ステンレスタンク4週間

上代 ¥3,100 通常納価 ¥2,170

特価 ¥1,860



PERDERA

ペルデーラ

モニカの特徴的な色合いが表れている濃いルビー色。力強い豊かな香り、ふくよかな味わいは甘い余韻へと続く。トマトソースのバスタ、魚の煮込み、マグロのグリル、ラムの煮込み、ペコリーノチーズ、中期熟成チーズなどと最適。

タイプ
赤／ミディアムボディ
ぶどう品種
モニカ、カリニャーノ、ボヴァレ・サルド
原産地呼称
D.O.C.
熟成
セメントタンク＋フランス産オークのバリック

上代 ¥3,200 通常納価 ¥2,240

特価 ¥1,920



CARDANERA

カルダネーラ

ルビー色。地中海沿岸の野生の雑木や新鮮な赤い果実の芳しい香り。フレッシュで風味豊かな味わいと、心地よいタンニンのバランスのとれた味わい。ラザニアやラビオリなど、肉を使ったブリモビアット、鶏肉やロースト肉、軽く味付けしたチーズなどと相性が良い。

タイプ
赤／ミディアムボディ
ぶどう品種
カリニャーノ
原産地呼称
D.O.C.
熟成
セメントタンク＋瓶内2か月

上代 ¥3,600 通常納価 ¥2,520

特価 ¥2,160



SENES RISERVA

セネス・リゼルヴァ

ガーネットがかった濃いルビー色。赤いベリー系の果実に、地中海のスパイスやハーブの香り。温かみのある味わいで、しっかりとした骨格。サルデーニャや地中海地方の伝統的なバスタやお米料理、濃厚な味の肉と野菜の料理や、中期から長期熟成のチーズと。

タイプ
赤／フルボディ
ぶどう品種
カンノナウを主体に、カリニャーノ、ボヴァレ
原産地呼称
D.O.C.
熟成
バリック12か月＋瓶内

上代 ¥6,000 通常納価 ¥4,200

特価 ¥3,600



TURRIGA

トゥッリーガ

濃いルビー色。リッチで複雑な香り、しっかりした骨格でバランスのとれたコクのある味わいで、非常に滑らかな口当たり。豚の煮込み、狩猟肉、スパイシーな赤身肉、熟成したサルデーニャ産ペコリーノチーズと相性抜群。

タイプ
赤／フルボディ
ぶどう品種
カンノナウ、カリニャーノ、ボヴァレ・サルド、マルヴァジア・ネーラ
原産地呼称
I.G.T.
熟成
フランス産バリック(新樽)18～24か月＋瓶内12～14か月

上代 ¥23,000 通常納価 ¥16,100

特価 ¥13,800

冷やしペルデーラ
飲んだことない?!
おすすめ!!!