

# ！2月ワインキャンペーン！

なかなか関西で出回らない厳選されたなワインセレクションです！

Veneto



Sardegna



Sardegna



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
Redentore	プロセッコ ミッレジマート	2023	泡	750ml	グレラ100%	DOC	ステンレスタンク	¥3,800	2,660	¥2,280
Redentore	ソーヴィニヨン・ブラン	2023	白	750ml	ソーヴィニヨン・ブラン 100%	IGT	シュルリーでステンレスタンク数ヶ月	¥3,400	2,380	¥2,040
Redentore	ピノ・グリージョ	2023	白	750ml	ピノ・グリージョ100%	DOC	シュルリーでステンレスタンク数ヶ月	¥3,200	2,240	¥1,920
Redentore	メルロー	2022	赤	750ml	メルロー100%	IGT	マロラクティック発酵後、シュルリーで数ヶ月間バリック熟成	¥3,700	2,590	¥2,220
Redentore	カベルネ・ソーヴィニヨン	2023	赤	750ml	カベルネ・ソーヴィニヨン 100%	IGT	マロラクティック発酵後、シュルリーで数ヶ月間バリック熟成	¥3,700	2,590	¥2,220
Oskiros	マルゲージ	2021	白	750ml	ヴェルメンティーノ100%	DOCG	ステンレスタンク	¥4,400	3,080	¥2,640
Su' Entu	ス・アロ	2022	白	750ml	ナスコ40%、シャルドネ30%、モスカート30%	IGT	ステンレスタンク5ヶ月、瓶2ヶ月	¥2,800	1,960	¥1,680
Su' Entu	ス・イマリ	2022	白	750ml	ヴェルメンティーノ100%	DOC	ステンレスタンク5ヶ月	¥2,800	1,960	¥1,680
Su' Entu	ス・アニマ	2021	赤	750ml	カンノナウ100%	DOC	バリック12ヶ月、瓶内2ヶ月	¥2,800	1,960	¥1,680

\* 上記の値段は全て税抜となっております

\* 特別条件有効期限： 2月末納品まで

\* 最短ロット：混載12本

\* 送料：沖縄・北海道以外 無料

ワインの詳細は次のページをご覧ください

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





## Prosecco DOC Millesimato プロセッコ DOC ミッレジマート



品種：グレラ100%  
タイプ：シャルマ方式  
熟成：ステンレスタンク  
料理：前菜、パスタ、フレッシュチーズ、ハム、サラミ

繊細で永続的なペルラージュに照らされた麦わら色。リンゴや洋ナシの香りに、砂糖漬けの柑橘類やジャスミンの香りが漂います。

上代 ¥3,800 通常納価 ¥2,660  
特価 ¥2,280



## Sauvignon blanc IGT ソーヴィニヨン・ブラン



品種：ソーヴィニヨン・ブラン100%  
タイプ：白 / 辛口  
熟成：シュルリーでステンレスタンク数ヶ月  
料理：アスパラガス、卵、魚

魅惑的な麦わら色で、ジャスミン、ピーチ、ミントの香りを伴う複雑で芳醇な香りが特徴です。うまみのある後味とバランスのとれたミネラル感が特徴です。

上代 ¥3,400 通常納価 ¥2,380  
特価 ¥2,040



## Pinot Grigio DOC ピノ・グリージョ



品種：ピノ・グリージョ100%  
タイプ：白 / 辛口  
熟成：シュルリーでステンレスタンク数ヶ月  
料理：前菜スープ、野菜のリゾット、魚のグリル

濃い麦わら色。エレガントでフルーティーな香りで、クルミやローストしたアーモンドのニュアンスが漂います。エレガンス製高くてフレッシュ、ミネラル感でバランスを良く取れた味わいです。

上代 ¥3,200 通常納価 ¥2,240  
特価 ¥1,920



## Merlot Trevenezie IGT メルロー



品種：メルロー100%  
タイプ：赤 / ミディアム  
熟成：マロラクティック発酵後、シュルリーで数ヶ月間バリック熟成  
料理：煮込んだ肉、ローストビーフ、豚肉、熟成したチーズ

ルビーレッドの色で、ラズベリー、スミレ、チェリーの香りがあります。柔らかくてまろやかで、心地よいタンニンを持っています。

上代 ¥3,700 通常納価 ¥2,590  
特価 ¥2,220



## Cabernet Sauvignon-Trevenezie IGT カベルネ・ソーヴィニヨン



品種：カベルネ・ソーヴィニヨン100%  
タイプ：赤 / ミディアム  
熟成：マロラクティック発酵後、シュルリーで数ヶ月間バリック熟成  
料理：グリル肉、煮込んだ肉、豚肉、羊肉、熟成したチーズ

濃いルビー色で、ベリー、スパイス、バニラの強い香りがあります。滑らかで、心地よいベルベットのようなタンニンが適感じられます。

上代 ¥3,700 通常納価 ¥2,590  
特価 ¥2,220



## Vermentino di Gallura DOCG MALGHESI - マルゲージ



品種：ヴェルメンティーノ  
ボディ：フルボディ  
熟成：ステンレスタンクと瓶内で長期間熟成  
料理：白身の肉、スープ

濃い麦わら色で金色のアクセントがある。柑橘系とミネラル、地中海のマキなど、複雑な香りを持つ。ヨード香のフィニッシュで、ほんのりローズマリーのニュアンスも感じられる。心地よいミネラル感も特徴の一つ。味わいは力強くバランスが取れている。優れた新鮮さ、塩味、ほろ苦いアーモンドの香りを持ちふくやかな余韻が長く楽しめる。

上代 ¥4,400 通常納価 ¥3,080  
特価 ¥2,640



## Su'Imari - DOC ス・イマリ

品種：ヴェルメンティーノ100%  
ボディ：フルボディ  
熟成：ステンレスタンク5ヶ月  
料理：シーフードの料理

ソフト圧搾、10度に冷却4-6時間。はちみつとミモザなどの黄色い花の香り魅力的で心地よいフレッシュな味わいが特徴。洗練されたミネラルノート

上代 ¥2,800 通常納価 ¥1,960  
特価 ¥1,680



## Su'Aro - IGT ス・アロ

品種：ナスコ40%、シャルドネ30%、モスカート30%  
ボディ：  
熟成：ステンレスタンク5ヶ月、瓶2ヶ月  
料理：パスタ、パイナップルかオレンジ風味な鴨肉

ソフト圧搾、10度に冷却、4-6時間  
柑橘系のノート、花やトロピカルフルーツ。

上代 ¥2,800 通常納価 ¥1,960  
特価 ¥1,680



## Su'Anima - DOC ス・アニマ

品種：カンノナウ100%  
ボディ：フルボディ  
熟成：バリック12ヶ月、瓶内2ヶ月  
料理：味わいのしっかりした前菜からプリモのスタタ類。熟成が中程度のチーズによく合います。

ルビー色、緑はオレンジがかっている。赤い花やフルーツの誘われる香り、甘い樹脂が感じられる。飲み疲れしない、フレッシュな酸。タンニンは柔らかく、フローラルな華やかさ。

上代 ¥2,800 通常納価 ¥1,960  
特価 ¥1,680