

マツヤ大阪支店 厳選輸入ワイン 秋冬セレクション

Cantina Novelli Sangiovese Umbria
ノヴェッリ社 サンジョヴェーゼ・ウンブリア



【ブドウ品種】
サンジョヴェーゼ 100%

【産地】
ウンブリア

【飲み口】
やや辛口・ミディアムボディ

【味わい】
赤い果実を思わせるアロマ、しっかりとしたストラクチャーが感じられる飲み心地のよいワインです。

牛肉や羊肉など赤身肉のグリルやロースト、ほどよく熟成したチーズなどと合わせて、お楽しみください。

限定600本

参考上代
1,365円

特別価格

ご注文数

本

Castello Monaci "Lianté" Salics Salentino
カステッロ・モチナ社 "リアンテ"サリチェ・サレンティーノ



【ブドウ品種】
ネグロアマーロ 80%
マルヴァジア・ネーラ 20%

【産地】
プーリア

【飲み口】
やや辛口・ミディアムボディ

【味わい】
8世紀には既にぶどう栽培が行われたと言われる地域、サリチェ。別々に収穫された伝統的なぶどう2種を12日ほどマセラシオンし、ステンレスタングでマロラクティック発酵後ブレンド、一部をバリック(小樽)で、残りをステンレスタングで熟成させます。

ぶどうの特徴そのままの、非常に深いルビー色と、熟したチェリーやプルーン、チョコレートやバニラの濃厚で複雑な香りが特徴。若いうちから優れた骨格がある赤ワインです。"リアンテ"とは、「レバント地方の風」という意味。プーリアに強く吹く、冬の冷たい風と夏の熱い風のこです。

限定600本

参考上代
1,663円

特別価格

ご注文数

本

CE.VI.CO."Poderi delle Saline" Trebbiano Chardonnay Rubicone
チェビコ社 "ポデーリ・デルレ・サリーネ"トレブピアーノ・シャルドネ



【ブドウ品種】
トレブピアーノ 60%
シャルドネ 40%

【産地】
エミア・ロマーニャ

【飲み口】
やや辛口

【味わい】
心地よくデリケートな果実の香りが感じられます。辛口でバランスがよく、フレッシュな果実味が広がります。

軽いパスタ、リゾット、ピッツア、魚料理などと相性がよいワインです。

限定180本

参考上代
1,310円

特別価格

ご注文数

本

Rivera Locorotondo
リヴェラ社 ロコロトンド



【ブドウ品種】
ヴェルデーカ 50%
ピアンコ・ダッレサーノ 50%

【産地】
プーリア

【飲み口】
やや辛口

【味わい】
収穫してから半年ほどで飲むことができ、そのフレッシュさが昔からプーリアの人々に愛されているワインです。トゥルッリなどで有名なイタリア渓谷周辺で造られます。新鮮な干し草の香りが特徴で、爽やかでフルーティ、心地よい酸がありとてもエレガントな味わい。

魚介類との相性は抜群です。

限定180本

参考上代
1,347円

特別価格

ご注文数

本



専門食材商社
株式会社

マツヤ 大阪支店

Vigne e Vini Primitivo Del Salento "Dodici e Mezzo"
 ヴィーニエヴィーニ社 プリミティーヴォデルサイレント“ドゥーディチエメッツォ”



【ブドウ品種】
 プリミティーヴォ 100%

【産地】
 プーリア

【飲み口】
 やや辛口・ミディアムボディ

【味わい】
 ルビーレッド、ブラックチェリー、ハーブ、花とココア
 やバニラ、カカオなどの香り、濃厚でしっかりと
 していますが、適度で飲み口がよいのが特徴です。
 世界的に流行している低めのアルコール度数
 にするため、早めに収穫して醸造しています。
 バリックで最低6ヶ月程度熟成させています。

ご注文数

本

限定600本

参考上代
 1,800円

特別価格

Vigne e Vini Primitivo Di Manduria "Papalei Linea Oro"
 ヴィーニエヴィーニ社 プリミティーヴォディマンドゥリア“パパーレ リネアオーロ”



【ブドウ品種】 プリミティーヴォ 100%

【産地】 プーリア

【飲み口】 やや辛口・フルボディ

【味わい】
熟齢50年を越す木から手積みしたぶどうを醸造
 して造られた【**リネア・オーロ(ゴールド・ライン)**】
 という名を冠したワインです。

濃いルビーレッド、ジャム、ハーブ、アロエベラや
 カカオなど複雑な香りをし、滑らかな口当たりで
 エレガントなワインです。
 肉の煮込み料理、ジビエ、熟成チーズとともに！

ご注文数

本

限定180本

参考上代
 3,600円

特別価格

Vigne e Vini Chardonnay Di Puglia "Primadonna"
 ヴィーニエヴィーニ社 シャルドネ ディプーリア“プリマドンナ”



【ブドウ品種】 シャルドネ 100%

【産地】 プーリア

【飲み口】 辛口

【味わい】
 ゴールドの光沢を持ち、熟した南国の果実や
 フレッシュハーブ、わずかにバルサミコの甘い
 ニュアンスをもつ。
 心地よい酸味とともに広がる、パイナップル
 のような南国を思わせる風味がパワフルです。
 オーク樽での発酵、熟成。
 貝類や海老などのメインディッシュとともに、
 真価を発揮するでしょう。

限定180本

参考上代
 2,100円

特別価格

ご注文数

本

Francesco Mazzone Puglia Bianco "Immensus"
 フランチェスコ・マッツォーネ社 プーリアビアンコ“イメンサス”



【ブドウ品種】 マルヴァシア 100%

【産地】 プーリア

【飲み口】 辛口

【味わい】
 すっきりした口あたりだが、適度な酸味、
 ボリュームある果実味が特徴でミネラルも感じ
 られます。
 熟した果実または、白桃のような香りが特徴で
 刺身、魚介類の Pasta、リゾットと相性が
 抜群です。

限定180本

参考上代
 2,300円

特別価格

ご注文数

本



専門食材商社
 株式会社

マツヤ 大阪支店