

MARSALA

マルサラワイン



＜いろんな用途に使える万能ワイン！＞

食前酒

デザート
ワイン

料理用
ソース

菓子の
風味付け

Marsala Superiore Secco
マルサラ・スーペリオール・セッコ



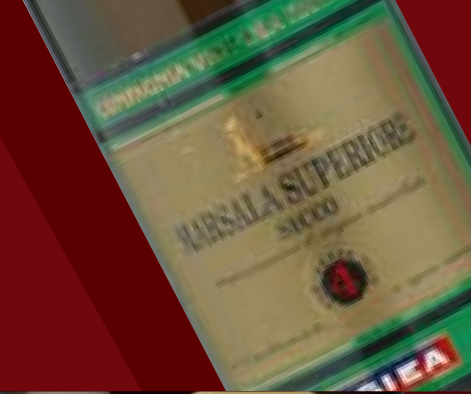
Marsala Superiore Garibaldi Dolce DOC
マルサラ・スーペリオール・ガリバルディ・ドルチェ・ドック



Marsala Fine Secco
マルサラ・ファイン・セッコ



Marsala Superiore Secco
マルサラ・スーペリオール・セッコ S.O.M.



Marsala Fine Dolce
マルサラ・ファイン・ドゥルチェ



Marsala Superiore
マルサラ・スーペリオール・G.R.



Marsala Superiore Secco DOC
マルサラ・スーペリオール・セッコ



"Gran Chef" Marsala Fine
"グラン・シェフ"マルサラ・ファイン



Crema di Mandorla
クレマ・ディ・マンダロラ



Marsala Superiore Dolce
マルサラ・スーペリオール・ドルチェ



Marsala Fine Rubino Dolce DOC
マルサラ・ファイン・ルビーノ・ドルチェ・ドック



Marsala Fine Grand Gourmet DOC
マルサラ・ファイン・グラン・グルメ・ドック



Marsala Fine
マルサラ・ファイン



シチリアの太陽の香りがする、マルサラワイン。

シチリア島の太陽の光をいっぱい浴びて育った、ミネラル豊富で糖度が高いブドウで造られたワイン。

MARSALA

マルサラワイン

[マルサラワインについて]

ブドウの発酵後にブランデーを添加して造られる酒精強化ワイン。シチリア島の溶岩土壌の肥沃な土地で、太陽の光を十分に浴びながら育った、ミネラルが豊富で糖度の高いブドウを使用しています。

<モンテ物産>



辛

フローリオ社

マルサラ・スペリオレ・セッコ

Marsala Superiore Secco

黄金色を帯びた琥珀色。レーズンやバニラの香り。心地よい、ビターアーモンドとレーズンを思わせる味わいが特徴です。食後酒として、また、肉料理などの風味づけにも活用いただけます。

品 種: グリッコ、カタラット

入り数: 12本 / 内容量: 750ml

<モンテ物産>



甘

フローリオ社

マルサラ・スペリオレ・ドルチェ

Marsala Superiore Dolce

黄金色を帯びた琥珀色。レーズンやバニラの香り。ふくよかな口当たりで、アーモンドとレーズンを思わせる味わいが特徴です。食後酒として、カッサータなどシチリア地方のデザートと一緒に、また、ティラミス等のデザートに風味づけに最適です。

品 種: グリッコ、カタラット

入り数: 12本 / 内容量: 750ml

<モンテ物産>



中辛

フローリオ社

“グラン・シェフ”マルサラ・フィーネ

“Gran Chef” Marsala Fine

グラン・シェフの名の通り、主に料理用として使われます。肉料理のソースなどに幅広く活躍します。

品 種: カタラット

入り数: 12本 / 内容量: 750ml

<メモス>



甘

コヴィタル

マルサラ スペリオレ G.B.

(ガリバルディ・ドルチェ)

Marsala Superiore (Garibaldi Dolce)
食前酒として冷やしてお召し上がりください。ザバイオーネやティラミスなどのお菓子作りにご利用ください。マルサラソースなど、お肉料理のソースにもご利用いただけます。

品 種: カタラット、グリッコ、インゾリア

入り数: 12本 / 内容量: 750ml

<メモス>



辛

コヴィタル

マルサラ スペリオレ セッコ S.O.M.

(スペリオレ・オールド・マルサラ)

Marsala Superiore Secco (Superiore Old Marsala)
食前、食後酒に。お菓子作りにもご利用いただけます。バター、玉ねぎ、ハーブを加えて、リゾットやお肉類のソースとしても美味しくいただけます。

品 種: ペリコーネ、カラブレーゼ、ネレッコ・マスカレーゼ

入り数: 12本 / 内容量: 750ml

<日欧商事>



中甘

アンティキ・パロナーティ社

マルサラ・フィーネ

Marsala Fine

オーク樽にて1年間以上の熟成を経て造られています。食後酒として、また、デザート、焼き菓子用としても活用いただけます。

品 種: グリッコ、インゾリア、カタラット

入り数: 6本 / 内容量: 750ml

<日欧商事>



辛

アンティキ・パロナーティ社

マルサラ・フィーネ・セッコ

Marsala Fine Secco

琥珀色、ドライでバランスの良い味わいです。オーク樽にて2年間以上の熟成を経て造られます。食後酒として、また、料理用としても活用いただけます。

品 種: グリッコ、インゾリア、カタラット

入り数: 6本 / 内容量: 750ml

<日欧商事>



甘

アンティキ・パロナーティ社

マルサラ・フィーネ・ドルチェ

Marsala Fine Dolce

オーク樽にて2年間以上の熟成を経て造られます。琥珀色、芳醇で濃いアロマを持ち、ベルベットのような滑らかさを持つ味わいです。食後酒として、また、デザート、焼き菓子用としても活用いただけます。

品 種: グリッコ、インゾリア、カタラット

入り数: 6本 / 内容量: 750ml

<フードライナー>



辛

ペッレグリーノ社

マルサラ・フィーネ グラン・グルメ

Marsala Fine Grand Gourmet DOC

オーク樽で最低1年間熟成。主に調理用として活用いただけます。

品 種: グリッコ、カタラット、インゾリア

入り数: 12本 / 内容量: 750ml

<フードライナー>



甘

ペッレグリーノ社

マルサラ・スーパーioreレ ガリバルディ・ドルチェ

Marsala Superiore Garibaldi Dolce DOC

琥珀色、樽香を含む持続性のある強い香りとお丸みのある甘さが特徴。オーク樽で最低2年間熟成。デザート用に活用いただけます。

品 種: グリッコ、カタラット

入り数: 12本 / 内容量: 750ml

<フードライナー>



辛

ペッレグリーノ社

マルサラ・スーパーioreレ セッコ

Marsala Superiore Secco DOC

明るい琥珀色、バランス良く上品な樽香を持つ程よい辛口。オーク樽で最低2年間熟成。料理用に活用いただけます。

品 種: グリッコ、カタラット、インゾリア、ダマスキューノ

入り数: 12本 / 内容量: 750ml

<フードライナー>



甘

ペッレグリーノ社

マルサラ・フィーネ ルビーノ ドルチェ

Marsala Fine Rubino Dolce DOC

琥珀がかかったルビーレッド、果実香や蒸留酒のような強い香り、上品な味わい。オーク樽で最低1年間熟成。デザート用に活用いただけます。

品 種: ネロ・ダーヴォラ

入り数: 12本 / 内容量: 750ml

<フードライナー>



甘

ペッレグリーノ社

クレマ・ディ・マンドルラ

Crema di Mandorla

マルサラ・フィーネにビター・アーモンドで風味付けし、砂糖を加えたユニークなマルサラリキュール。アマレットのような香りが特徴。ジェラートや風味豊かなソースなどに、幅広くお使いいただけます。

リキュール

入り数: 6本 / 内容量: 750ml

様々なシーンや料理に使える、オールマイティワイン。

お食事やデザートワインとして、また料理のソースや製菓用にと、あらゆる調理に使えるワインです。



MATSUYA
専門食料品店
株式会社
マツヤ

■拠点: 大阪支店 / 東京支店 / 名古屋支店 / 京都支店 / 神戸支店 / 九州支店

■事業部: 特販事業部

<http://www.mw-matsuya.co.jp>