

MATSUYA'S WINES OF THE MONTH

2025
03
March

< あなたの人生を華やかにするマツヤお勧めの逸品ワイン >

花が咲き、春を感じ始める季節です。
心地いい季節に飲むワインはより美味しく感じられますね。



VARVAGLIONE

DAL 1921

女性ならではの感性が光るワイナリー
ヴァルヴァリオオーネ

「母の強さ、優しさをイメージしたワイン」

プリマドンナ・シャルドネ

Primadonna Chardonnay

Check!

- ・創業100年を越えるヴァルヴァリオオーネ。創業からの伝統、情熱を受け継ぎつつ、ワイン造りの新たな可能性に挑み続けるワイナリー。
- ・女性ならではの感性で造られたワインは数々の高評価を得続けています。
- ・「プリマドンナ」はその名を冠するだけあり、より美しく、より濃い色調を出すようにこだわって製造されたワインです。全体的にふくよかで、まろやか、心地いい豊かな香りと味わいがいつまでも長く続きます。
- ・魚料理、チーズ、ドライフルーツなどとの相性がとても良いです。

近年、数々の評価を得続けるワイナリー



#ヴァルヴァリオオーネ #プリマドンナシャルドネ #イタリア #シャルドネ

VARVAGLIONE DAL 1921

家族の絆で良質なワインを造り続ける ヴァルヴァリオオーネ

ヴァルヴァリオオーネ社は、1921年、現オーナーのコジモ氏の祖父によって設立された4世代続く家族経営のワイナリーです。伝統ある葡萄畑と栽培技術、ワインやそのワイン造りに対する経験や思いやりの精神は、代々受け継がれてきました。オーナーのコジモ氏は農学士でもあり、畑からセラーまで、彼の知識と経験が豊富に詰め込まれています。奥様のマリア・テレーサや娘達もたくさんの人と出会い、ワインへの評価と市場の動向に目を向け、常に変化ある愛好家の志向にあったワインを開発、醸造、販売しています。女性ならではの感性で数々の評価を得続けて、これらワインに捧げられる称賛は世界中にじわじわと広がっています。

W0405

<ヴァルヴァリオオーネ>

プリマドンナ・シャルドネ

Varvaglione Primadonna Chardonnay

輝きのある透き通った、濃い黄金色。熟したパイナップルやバナナなど南国のフルーツに、みずみずしいハーブとバルサム系の甘い香り。熟したパイナップルの甘い味わいがぼやけないように、酸がうまくコントラストを作りバランスを取ります。心地よい豊かな香りと味わいがいつまでも続きます。

品 種:シャルドネ 100%
原産国:イタリア/プーリア
入 数:6本入

3月限定特別価格 ¥ (税別)

<インポーター 山本氏から一言>

樽醗酵、樽熟成のシャルドネ、フレンチオークバリックにて熟成し、シャルドネの果実香、樽由来のバニラのような甘い香りが特徴。エレガントで果実味豊かな白ワイン。



今月の旬の食材

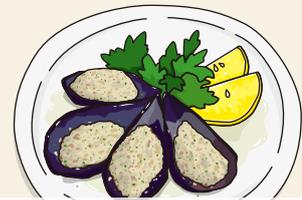
ムール貝



ターラント湾は牡蠣同様、Cozze (ムール貝) も有名です。生で食べる習慣もある程です。

おすすめの料理

ムール貝の香草パン粉焼き



グラティナータと呼ばれる、開いたムール貝にパン粉、バルミジャーノチーズ、イタリアンパセリ、トマトを混ぜて詰め、オープンで焼いたシンプルな料理。ワインの肴にはぴったりな一品です。



白

辛口

750 ml

Next Month's Wine

4月のオススメ ワインの予定



W1108

カンポフィオリン

Masi Campofiorin

品 種:コルヴィーナ 72%、ロンディネツラ 23%、
モリナラ 5%

原産国:イタリア/ヴェネト 入数:12本入

4月限定特別価格 ¥ (税別)

マアジ社を象徴するワイン

一次発酵を終えたワインを陰干しブドウに加えて再び発酵させるダブルファーメンテーション(二重発酵)という独特の製法を使った、マアジ社を代表するワイン。風味豊かな味わいで凝縮感のあるボディを楽しめます。



MATSUYA

■拠点:大阪支店 / 東京支店 / 神奈川営業所 / 名古屋支店 / MATSUYA公式Instagram始めました! ▶
京都支店 / 神戸支店 / 九州支店 / 沖縄事務所 <http://www.mw-matsuya.co.jp> ◀HPはこちら

