

SUTTO

スット
(ヴェネト州)

ヴェネトに本社を置くファミリー企業。ヴェネト・フリウリ州に複数のワイナリーを所有し、ホテルやレストラン、カフェも経営しています。特にホテルは4つ星クラスで、そこで供される同社のワインはどれも高品質かつモダンなボトルデザインが特徴。“SUTTO”は企業オーナーのファミリーネームで現在はLuigiとStefanoの兄弟が企業の顔となり、イタリアワインとそれを取り巻く文化を、国内・海外に向けて発信しています。

プロセッコ エクストラドライ

Prosecco Extra Dry

白泡:辛口

格付:DOC プロセッコ

品種:グレラ

入数:750ml x 6本、
200ml x 24本

alc.: 11%

シャルマ製法。桃や洋梨の香り、細やかな泡。パランスの良い味わい。残糖度は14g/Lで、エクストラドライ。200mlのミニサイズ(スクリュエキャップ)あり。最初の乾杯に。野菜を使った冷前菜、フライヤリゾット、パスタ。

CODE:8J03(750ml)、
8J04(200ml)



Polje

ポリエ
(フリウリ・ヴェネツィア
ジューリア州)

SUTTO社が所有するワイナリー。スロベニアにほど近い国境の街:コルモンズにあり、特徴的なポンカ土壤と涼やかな風が吹くこの土地では古くからぶどう作りが行われてきました。ワイナリー名の「polje」とはスロベニア語で「土地」を意味します。土地に根ざし、手作業で丁寧に作られたワインは特に白ワインにおいて評価が高く、過去にトレ・ビッキエーリを受賞しています。ラベルに描かれたピーの花は、ワイナリーが信条とする「フレッシュで瑞々しいワイン」の味わいを表現しています。

ソーヴィニヨン

Sauvignon

白:辛口

格付:DOC コッリオ

品種:ソーヴィニヨン

入数:750ml x 6本

alc.: 13%

ステンレスタック醸造。アロマティックな香り。セージや桃、パッションフルーツ。飲み口はしっかりボディを感じ、余韻にハーブ香。フレッシュな辛口。ハーブやスパイスをきかせた前菜・パスタ料理。ロフスター等の甲殻類、少しスモークをかけた食材と。

CODE:8L01



リボッラ ジャッラ

Ribolla Gialla

白:辛口

格付:IGT ヴェネツィア・
ジューリア

品種:リボッラジャッラ

入数:750ml x 6本

alc.: 13%

ステンレスタック醸造。アカシアの花の香りに蜂蜜感。熟したアプリコット、りんご、洋梨の香り。フレッシュでフルーティー。様々なタイプの前菜。魚料理全般と相性が良い。ソースを用いた味わい豊かなお料理と共に。

CODE:8L02



フランチェスコ・ロートロ
(フリウリ・ヴェネツィアジューリア州)

若き醸造家Francescoが2017年に始めたワイナリー。1988年にトリエステで生まれ、トレントの醸造学校でワイン造りを学び、フリウリ州の名門ワイナリー(Mario Schiopetto等)で研鑽を積んだ後に独立。彼が目指すのは「フレッシュで心地よく、アルコールを感じさせない、素朴かつエレガントなワイン」。アルプスの山と川、アドリア海といった様々な地形的要素に囲まれ、イタリア・スロベニア・オーストリアの国境に近い=文化の交流地点で生まれる自身のワインに対して「CONFINI(S)=国境」というブランド名をつけました。ワイン造りについては基本的に樽を使用せず、ぶどうの味わいを生かしたスタイルです。若さゆえにまだまだ伸びしろが感じられるワイナリーですが、既に様々な媒体で高評価を得ており、今後もっとも期待されるフリウリ州若手生産者のひとりです。



ピノ グリージョ

Pinot grigio

白:辛口

格付:DOC フリウリ・ヴェ
ネツィアジューリア

品種:ピノ グリージョ

入数:750ml x 6本

alc.: 12.5%

手摘み収穫・ステンレスタック醸造。発酵後7ヶ月間熟成。フレッシュでエキゾチックなフルーツの香り。バナナやパッションフルーツ。華やかなアロマ。味わいは熟したフルーツにアーモンドの柔らかな余韻。シーフードや鶏肉を用いたパスタと。

CODE:8M01



ソーヴィニヨン

Sauvignon

白:辛口

格付:DOC フリウリ・ヴェ
ネツィアジューリア

品種:ソーヴィニヨン

入数:750ml x 6本

alc.: 12.5%

手摘み収穫・ステンレスタック醸造。発酵後7ヶ月間熟成。香りはトマトの葉、ミントやアニス。際立つ上品な香り。味わいにもほのかにトマトやミントのヒントあり。フレッシュさとなめらかな飲み口のバランスが良い。トマトソースパスタ、野菜料理全般。

CODE:8M02



マルヴァジア

Malvasia

白:辛口

格付:DOC フリウリ・ヴェ
ネツィアジューリア

品種:マルヴァジア

入数:750ml x 6本

alc.: 12.5%

手摘み収穫・ステンレスタック醸造。発酵後7ヶ月間熟成。白い花の香りに熟れた黄色い果実。味わいは丸みがありソフト。グリーンな飲み心地。フローラな余韻。前菜と共に。シーフード、フライ料理、塩ダラと野菜の料理。

CODE:8M03



フィロロッソ

Filrosso

赤:ミディアムボディ

格付:DOC コッリオ

品種:メルロー

入数:750ml x 6本

alc.: 13%

手摘み収穫・ステンレスタック醸造。発酵後9ヶ月間熟成。樽使用なし。バルサミコの香り、山のハーブの清涼感に赤い果実のニュアンスが溶けあう上品な味わい。後味はほんのりスパイスでタンニンの余韻あり。生ハムやサラミ、パテ類と共に。

CODE:8M04



ピノ ネロ

Pinot nero

赤:ミディアムボディ

格付:DOC コッリオ

品種:ピノ ネロ

入数:750ml x 6本

alc.: 13%

手摘み収穫・ステンレスタック醸造。発酵後9ヶ月間熟成。樽使用なし。バラの花の華やかな香りにブルーベリーのニュアンス。飲み口は柔らかく果実味をしっかりと残したエレガントな赤。赤身肉の料理、鴨などを上品に仕上げた野禽料理。

CODE:8M05

