



フォス・マライ
(ヴェネト州)

1984年創業。ユネスコ世界遺産に認定された美しき丘陵地帯：イタリア・ヴェネト州・ヴァルドッピアードネの中心部にあるワイナリーです。特徴的な急斜面の土地で育まれた高品質なぶどうを使ったプロセッコを生産しています。フォス・マライ社の強みは厳選・自家培養した酵母を使用していること。多くのワイナリーが外部から仕入れた酵母を用いるなか、フォス・マライ社では自社のラポで培養した酵母の中から毎年のぶどうのキャラクターに合ったものを慎重に選んで醸造に使用しています。立ちのぼるきめ細かい泡、弾ける香り、そしてエレガントで重厚感あるボトルデザインが特徴。世界中のハイブランド・高級ホテルでハウス・スプマンテに指名される、ハイクオリティなスパークリングワインです。



プロセッコ ヴァルドッピアードネ
“ストラダ・ディ・グイア109” エクストラドライ

Prosecco Valdobbiadene
“Strada di Guia 109” Extra Dry

白泡：辛口



格付：DOCG プロセッコ
ヴァルドッピアードネ

品種：グレラ

入数：750ml x 6本

alc.: 11%

ぶどうのケアと収穫は全て手作業。プレスした果汁は自社で選抜・培養した酵母を使って醸造される。発酵はステンレスタンクによるシャルマ製法。残糖度は14.5~15.5g/L。きめ細やかな泡。ドライすぎない程よい残糖分が心地よい。酸のバランスがよく、上品な飲み口。料理に合わせやすいフレンドリーさもそなえる。乾杯にはもちろん、前菜からメインまで通して合わせることも可能。

CODE:8Y01

プロセッコ ヴァルドッピアードネ
“ストラダ・ディ・グイア109” ブリュット

Prosecco Valdobbiadene
“Strada di Guia 109” Brut

白泡：辛口



格付：DOCG プロセッコ
ヴァルドッピアードネ

品種：グレラ

入数：750ml x 6本
375ml x 12本

alc.: 11%

ぶどうのケアと収穫は全て手作業。プレスした果汁は自社で選抜・培養した酵母を使って醸造される。発酵はステンレスタンクによるシャルマ製法。残糖度は9~10g/L。きめ細やかな泡。フレッシュでキリッとした酸。果実の甘味とのバランスがよい。上品で骨格を十分に感じる1本。新鮮な生魚を使った料理や少しくリームを加えた白身魚の料理と共に。

CODE:8Y02(750ml), 8Y04(375ml)

ルース ロゼ ブリュット

Roos Rose Brut

ロゼ：辛口



格付：VDT

品種：サンジョヴェーゼ、サグランティーノ、
モンテプルチアーノ、カベルネ

入数：750ml x 6本

alc.: 11.5%

シャルマ製法。複数の地場品種を巧みに使用し、はつらつとした泡を楽しめるワイン。赤い果実の香り、すっきりとした飲み口。残糖度は5~7g/L。食前酒に。サーモン等の魚料理と合わせて。
"ROOS"とは、ワインの美しいピンク色がローズ(バラの花)のようだということから作られた言葉。美しい流線形が刻まれたボトルはフォス・マライ社らしい上品なルック。

CODE:8Y03



マッセリア・ラ・ソルバ
(プーリア州)

フォス・マライ社がプーリア州に所有する広大な農場がこの"MASSERIA LA SORBA"です。同社のCarlo社長の「自身の愛する美しきプーリアにぶどう畑を持つ」という夢が実現し、この地でスプマンテ用の多彩な品種を育てることで、バラエティに富んだワイン・ポートフォリオを世界中のフォス・マライファンにお届けできるようになりました。フォス・マライブランドのスプマンテ「ルース・ブリュット」を始め、プーリアらしい赤ワイン「ニロ」・「フマック」、いずれのワインもソルバの土地で栽培したぶどうをフレッシュな状態でヴェネト州に移動させ使用しています。ぶどう生産から醸造まで、自分たちの目の届く範囲で堅実にワイン造りを行うフォス・マライ社らしいプロジェクトです。



フマック

Fumac

赤：フルボディ



格付：IGT ムルジア

品種：メルロー、カベルネ、
ネロ・ディ・トロイア

入数：750ml x 6本

alc.: 13%

ソルバの農場で収穫された複数のぶどうを地場品種を含めてブレンドした、個性豊かなワイン。赤い果実のジャムの香り、ブルーベリー、ブラックベリー、チェリー。豊かで力強い味わい。上品なタンニン。ローストやグリルした赤身肉、ジビエ料理と。"fumac"とはワインに使われるぶどうの収穫エリアを指す。

CODE:8P03

ニロ

Niro

赤：フルボディ



格付：IGT ムルジア

品種：アリアニコ

入数：750ml x 6本

alc.: 13.5%

丘陵地帯の畑から収穫されたアリアニコを使用。野の赤い果実の香り。チェリー、ブラックベリー。果実や酸のバランスが良い。温かみがあり、シルキーな飲み心地。豊かなタンニンにアルコールのポリウム。ロースト、グリルした赤身肉。熟成したチーズと合わせて。"niro"とは黒(nero)の方言。深みのある色合いを表現している。

CODE:8P04

