

EPICURIUS

エピキュリアス

華やかな香り、花モチーフのデザインなど… 春色ワイン特集♪

先月は東京も雪が降りましたが、少しずつ暖かい日が増えてきました。薄手のコートで出かけられるようになると、なんだか軽やかなワインが恋しくなります。今月のEpicuriousは、春に楽しんでいただきたい商品をピックアップしご紹介します。

フォス・マライ 3/5-8 FOODEXでも試飲可能 ルース ブリュット ロゼ

産地：ヴェネト州 格付：VDT
タイプ：ロゼ泡・辛口
品種：サジヨガ・エゼ、ガラソフィーノ、
モンテルファーマ・カベルネ
Alc. 11.5%
参考上代：¥2,750(税抜)



華やかなロゼブマンテ。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。ROOSとは、ワインの美しいピンク色をローズ(バラの花)に見立てた造語。

アウダーリャ ロザート

産地：サルデーニャ州
格付：DOCカンナウ・ディ・サルデーニャ
品種：カンノナウ
タイプ：ロゼ・辛口
Alc. 13%
参考上代：¥3,000(税抜)



溢れんばかりのパワーを感じる辛口のロゼ。柑橘やトロピカルフルーツの香り。カンノナウの豊かなフルーツ感。フレッシュなミネラルが弾ける生き生きとした味わい。手摘収穫、ステンレスタンク醸造。ラベルは麒麟の貴婦人。フランス寓話から。

アウダーリャ ヌラークス

産地：サルデーニャ州
格付：DOC マーガス・ディ・カリア
品種：ヌラークス
タイプ：白・辛口
Alc. 13%
参考上代：¥3,250(税抜)



花を手にした蝶のようなフェアリーのようなキャラクターのラベルが愛らしい。ワインの口あたりもラベルとリンクしてやさしい。アロマティックでハーバルな香り。酸が柔らかく丸みのある味わいが特徴。手摘収穫、ステンレスタンク醸造。

ヴァルヴィルジニオ 3/5-8 FOODEXでも試飲可能 シャルドネ

産地：トスカーナ州
格付：IGTトスカーナ
品種：シャルドネ
タイプ：白・辛口
Alc. 12.5%
参考上代：¥2,150(税抜)



香水のような華やかな香りが特徴。トロピカルフルーツのニュアンス。しっかりとしたボディ。ステンレスタンク醸造。2022年がファーストヴィンテージ。昨今「世界は色を欲している」として商品の多くをクラシックなラベルからカラフルなものに変更。

ポリエ リボツラ ジャツラ

産地：フリウリ州
格付：IGTガエツリア・ジュリア
品種：リボツラ ジャツラ
タイプ：白・辛口
Alc. 13%
参考上代：¥3,700(税抜)



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。ステンレスタンク醸造。ラベルの花はポピーで、しなやかな茎にみずみずしい花を映かせる様子＝フレッシュなワインを象徴。同デザインでソーヴィニヨン有。

◆イベント開催・出展予定◆

①春のイタリアワイン試飲会

3月26日(火)~28日(木)

13:00~16:30

※最終入場：16:00

@グスタヴォ神楽坂店
最寄り駅：飯田橋



↑詳細は当社ウェブサイトにてアップ予定です。
業界関係者限定・予約不要出入り自由のカジュアルなワイン試飲会です。当社輸入ワインのほとんどを抜栓予定。
本誌紹介のワインもすべてお試しください。

②アンダルシア製品展示会

4月9日(火)

<第1部> 12:20~14:20

<第2部> 14:40~17:00

@ホテルニューオータニ

ガーデンタワー宴会会場階
翠鳳の間



要予約↑
Andalucía TRADE
主催の展示会。
生ハム・サラミを
出品予定です。

最寄り駅：赤坂見附・永田町



春色ワインに合わせて、
当社輸入のふわふわチーズ
「ベラ・ロディ ラスパドゥーラ」は
いかがでしょうか？薄く削ったチー
ズの一枚一枚は、まるで花びら。
いちごと合わせるのもオススメです。



最後までお楽しみいただき、ありがとうございます。
次回もお楽しみに！

発行：株式会社ティーアイトレーディング

お問い合わせは商品センター (TEL:048-911-0818)までお電話ください。