

EPICURIUS

エピキュリアス

ミニマル＆モダンなデザイン

SUTTO プロセッコミニボトル



最近台風が発生したり、夕方から夜に急激な雷雨がとなったり、天気が大きく崩れがち。天候不順などやむを得ない事情で予約数や来店客数が少なくなってしまう日ってありますよね。お客様が少ない日には、グラスたった1杯のためだけにスプマンテのフルボトルを抜栓した、なんていうこともあるのではないのでしょうか。今月のEpicuriousは、「スプマンテがほんの少しだけ欲しい」そんな時におすすめの、小さなサイズのプロセッコをご紹介します。

ひとりにも、ふたりにも、ちょうどいい。

ご紹介するのは、イタリア・ヴェネト州SUTTO(スット)社のプロセッコミニボトル。容量は200mlで、おひとりで召し上がるには十分な量ですし、おふたりならフルートグラス2杯分の乾杯ジャストサイズ！スプマンテで乾杯の後、白ワイン・赤ワインとお好みのものを存分にお楽しみいただけます♪

SUTTOプロセッコミニボトルはイタリアン以外の業態にもおすすめです◎
和食や中華、エスニック、焼肉店、旅館などでも

- ①ロsgが無く、スクリューキャップですぐ開けられて便利
 - ②上質で、様々なジャンルの料理との親和性が高い
- ことからご採用いただいています。

ビールや日本酒の品揃えが多いお店でも、赤・白ワインのグラス売りはしていたり、スプマンテもフルボトルはメニューに載せていたりしますが、グラス売りはまだまだメジャーとはなっていません。プロセッコミニボトルはロsgを出したくないお店のニーズだけでなく、「ワインがメインでないお店でもちょっとだけ美味しいワインを、しかも泡ものが飲みたい」というお客様の少しニッチなニーズにも寄り添う商品です。



SUTTO社ならではのデザイン

SUTTO社はワイン生産に加え、ホテルやレストラン、カフェなども経営するファミリー企業。様々なビジネスを手がける中で培われた彼らのセンスはワインデザインにも生かされています。

同社がヴェネツィアのノヴェンタ・デイ・ピアーヴェで営む「ホテル オムニア」は4つ星クラスのホテル。館内では同社のワインが楽しめます。どの商品も高品質、デザインもモダンでスタイリッシュです。

SUTTOプロセッコも不要なものをすべて削ぎ落したようなミニマルさが魅力のデザイン。現代的な装いで客室内のミニバーに備え付けてあったら思わず手を伸ばしたくなる1本です。



商品概要

プロセッコDOC エクストラドライ ミニボトル

- 【ワイナリー】スット【産地】ヴェネト州
- 【タイプ】白泡・辛口
- 【ぶどう品種】グレラ100%
- 【Alc.】11% 【格付】DOCプロセッコ
- 【容量】200ml 【ケース入数】24本
- 【参考上代】¥1,050(税抜)



シャルマ製法。
野に咲く花のニュアンス。桃や洋梨のマイルドな香り。細やかな泡。フルーティーながらもすっきりとしたバランスの良い味わい。残糖度は14g/lで、エクストラドライ。乾杯の一杯として。前菜など、軽い料理のおともに。野菜を使った冷前菜、フリット、リゾットや生パスタにもおすすめです。

※フルボトル(750ml)もございます。詳細はお問い合わせください。