

Riseis Passerina Bio

リセイス・パッセリーナ・ビオ



生産者:アグリヴェルデ
産地:アブルッツォ州
格付:IGP
タイプ:白
飲み口:辛口
品種:パッセリーナ 100 %
度数:13%
容量:750 ml
オーガニックワイン

金色の反射がある麦わら色。
香りは上品でフルーティー、桃、セージ、エニシダの花、サンザシの香りが広がり、美しいハーブの香り残る。
口に含むと、新鮮でフルーティーな白桃の素晴らしいアロマと風味豊かな後味が広がります。
海の幸を使ったパスタやリゾット、チーズと合う。
提供温度:10℃

輸入・販売:有限会社チッタ・ディ・イタリア



名古屋市東区代官町39-18
日本陶磁器センター1F/B1F
TEL:052-930-2774 / FAX:052-930-2771
info@cittaitalia.com

Riseis Montepulciano d'Abruzzo Bio

リセイス・モンテプルチャーノ・ダブルッツォ・ビオ



生産者:アグリヴェルデ
産地:アブルッツォ州
格付:DOC
タイプ:赤
飲み口:辛口・ミディアム
品種:モンテプルチャーノ 100 %
度数:13.5 %
容量:750 ml
オーガニックワイン

紫色の反射があるルビーレッド。香りは、ベリー、ブラックチェリー、そしてかすかなスミレの花の香りといった品種特有の香りが感じられる。
口に含むとフルーティーな味わいが広がり、爽やかさと飲みやすさが抜群。タンニンが柔らかく、バランスの取れたワイン。
サラミ、ローストした肉料理、ジビエ、熟成チーズと合う。
提供温度:18℃

輸入・販売:有限会社チッタ・ディ・イタリア



名古屋市東区代官町39-18
日本陶磁器センター1F/B1F
TEL:052-930-2774 / FAX:052-930-2771
info@cittaitalia.com

Natum Passerina Bio-Vegano

ナトゥム・パッセリーナ・ビオーヴィーガン



生産者:アグリヴェルデ
産地:アブルッツォ州
格付:IGP
タイプ:白
飲み口:辛口
品種:パッセリーナ 100 %
度数:12.5%
容量:750 ml
オーガニック・ヴィーガンワイン

※ 醸造最終工程でにごり成分を吸着させるときに使用する「清澄剤」に動物性のもの(ゼラチン、卵白など)は使っておりません。

金色の反射がある麦わら色。香りは上品でフルーティー、ピンクグレープフルーツの柑橘系の香りとパパイアのエキゾチックな香りが漂う。
口に含むと包み込むような味わいが持続し、白い果実の非常に心地よい余韻が残る。
食前酒として、海鮮料理と合う。
提供温度:10℃

輸入・販売:有限会社チッタ・ディ・イタリア



名古屋市東区代官町39-18
日本陶磁器センター1F/B1F
TEL:052-930-2774 / FAX:052-930-2771
info@cittaitalia.com

Natum Cabernet Bio-Vegano

ナトゥム・カベルネ・ビオーヴィーガン



生産者:アグリヴェルデ
産地:アブルッツォ州
格付:ヴァリエターレ
タイプ:赤
飲み口:辛口・ミディアム
品種:カベルネソーヴィニオン80%
・カベルネフラン20%
度数:13 %
容量:750 ml
オーガニック・ヴィーガンワイン

※ 醸造最終工程でにごり成分を吸着させるときに使用する「清澄剤」に動物性のもの(ゼラチン、卵白など)は使っておりません。

濃い紫がかったルビーレッド。フルーティーな香りに、ブラックカラント、ブラックチェリー、リコリス、コショウの香りがほのかに漂う。
味わいはエレガントでフルーティー、熟した赤い果実をしっかりと感じられる。
肉料理、しっかりとした味の重めの料理、チーズの合う。
提供温度:18-20℃

輸入・販売:有限会社チッタ・ディ・イタリア



名古屋市東区代官町39-18
日本陶磁器センター1F/B1F
TEL:052-930-2774 / FAX:052-930-2771
info@cittaitalia.com

Eikos Pecorino Bio-Vegano

エイコス・ペコリーノ・ビオーヴィーガン



生産者:アグリヴェルデ
産地:アブルッツォ州
格付:IGP
タイプ:白
飲み口:辛口
品種:ペコリーノ 100 %
度数:13%
容量:750 ml
オーガニック・ヴィーガンワイン

※ 醸造最終工程でにごり成分を吸着させるときに使用する「清澄剤」に動物性のもの(ゼラチン、卵白など)は使っておりません。

緑がかった反射のある麦わら色。
香りは複雑で深みがあり、白い果肉のフルーツ、セージ、ラベンダーの香りがエレガントなミネラルのニュアンスと混ざり合っている。
味は新鮮で風味豊か、ミネラル感がある。
食前酒、シーフード、野菜料理、肉をつかったソースのパスタ料理、チーズに合う。
提供温度:8-10℃

輸入・販売:有限会社チッタ・ディ・イタリア



名古屋市東区代官町39-18
日本陶磁器センター1F/B1F
TEL:052-930-2774 / FAX:052-930-2771
info@cittaitalia.com

Eikos Montepulciano d'Abruzzo Bio

エイコス・モンテプルチャーノ・ダブルッツォ・ビオ



生産者:アグリヴェルデ
産地:アブルッツォ州
格付:DOC
タイプ:赤
飲み口:辛口・ミディアム
品種:モンテプルチャーノ 100 %
度数:13 %
容量:750 ml
オーガニックワイン

紫がかった濃いルビーレッド。
香りは小さな黒い果実、スミレ、リコリス、バニラ、ココアといった魅力的な香りが感じられる。
口に含むとフレッシュで、柔らかいタンニンと長い余韻を伴う優れたボディを持っている。
サラミ、肉を使ったソースのパスタ料理、ローストした肉料理、ジビエ、熟成チーズと合う。
提供温度:18℃

輸入・販売:有限会社チッタ・ディ・イタリア



名古屋市東区代官町39-18
日本陶磁器センター1F/B1F
TEL:052-930-2774 / FAX:052-930-2771
info@cittaitalia.com