

# BIO & 自然派ワイン試飲受注会

## 50種類のイタリア BIO & 自然派ワイン

日本初上陸のワインもご用意しています

平素より弊社商品のご愛顧を賜り、誠にありがとうございます。

さて、この度「BIO & 自然派ワイン試飲受注会」を開催する運びとなりましたので、ここにご案内申し上げます。

2011年よりビオディナミに転換したアヴィニョネージ社をはじめとした定番商品の他、

日本初上陸を含む5社の新メーカーを含め、約50種のイタリアのBIO&自然派ワインと共に皆様をお待ちしております。

是非この機会にご来場いただきますようお願い申し上げます。

- ・ **ビオディナミへの転換を果たしたヴィーノ・ノーブレの名手アヴィニョネージ!**
- ・ **フリウリのビオ小規模生産者の垂直テイスティング!**
- ・ **新進気鋭の造り手によるエミリア・ロマーニャの“オレンジ”ワイン日本初上陸!**

■日程：3月17日(木) 11:00～17:00  
最終受付：16:30

■会場：モンテ物産東京支店  
〒150-0001 渋谷区神宮前 5-52-2 青山オーバルビル 6F

■お申し込み・お問い合わせ：  
モンテ物産株式会社 東京支店  
TEL:03-5466-4510 FAX:03-5466-4509

★全国試飲受注会日程予定★

広島：3月7日      札幌：3月14日      大阪：3月15日  
名古屋：3月16日      東京：3月17日      仙台：3月23日



【交通アクセス】

東京メトロ 銀座線・千代田線・半蔵門線  
表参道駅 B2 出口より徒歩4分



アヴィニョネージ社  
オーナー夫妻来日!

ヴィルジニー・サヴェリス氏 (オーナー)  
マックス・デ・ザローベ氏 (CEO)

2009年アヴィニョネージ社のオーナーとなり、ビオディナミへの転換を進めました。ビオディナミ、オーガニックに対する熱い想いを直に感じられるチャンスです!



### 2016年3月 BIO & 自然派ワイン試飲受注会 専用申込書

御社名 (フリガナ)：

FAX ご返送先：03-5466-4509

御芳名 (フリガナ)：

御来場人数：

名様

御電話番号：

御帳合先：

弊社営業担当：

※ご記入いただきました個人情報は、今回の試飲受注会ご参加の申し込みの確認を目的とし、他の目的には使用致しません。

イタリアワイン・イタリア食材の専門商社



# 試飲受注会アイテム一部ご紹介

## アヴィニョネージ社

トスカーナ州

### ビオディナミへの変貌を遂げた ヴィーノ・ノービレの改革者

「ヴィーノ・ノービレ・ディ・モンテプルチアーノ」の品質をより高め、世界的な名声を築いたことから、モンテプルチアーノの改革者、と呼ばれている同社。新オーナー、ヴィルジニー・サヴェリス氏のもとビオディナミへの転換を進め、2011年から全ブドウ畑でビオディナミでの栽培を行っています。

イタリアの有名ワインガイド、ガンベロロッソ誌の最高評価トレ・ビッキエーリを受賞するなど、イタリア内外で以前にも増して高い評価を受けています。



## アクイラ・デル・トルレ社

フリウリ・ヴェネツィア・ジュリア州

### フリウリのオーガニックワイン バックヴァインテージ飲み比べ!!

NEW!

ビオロジック栽培が盛んなフリウリの中でも、周囲を森に囲まれ、コンタミがない完全なバイオの環境と言える畑を持つ同社。今回は、白3品種、赤1品種を限定数量で輸入いたします。リリースは2013年と2009年、フリウラーノは2014年と2008年をご用意しました。時を経るほどに複雑さを増し、ボリュームが豊かになっていく世界を体感していただけます!



## チェルヴィーニ・アンドレア社

エミリア・ロマーニャ州

### 日本初上陸! 幻のオレンジワイン

NEW!

イタリアのオレンジワインと言えば、フリウリ地方。しかし、同社はエミリア・ロマーニャ州でマルヴァジア種からオレンジの深い色合いのワインを造り出しています。

白はブドウを除梗、破碎後3~12ヶ月の非常に長いマセラシオンを行います。赤も1~3ヶ月のマセラシオン。こだわりにこだわりを重ねた栽培、醸造、熟成と、鋭い感性から生まれるワインは、自然なブドウ本来のフルーティさがしっかりと感じられる極上の味わいです。ピオワインの次世代を担うワイナリーから数量限定でお届けします。



## カッシーナ・モンタニョーラ社

ピエモンテ州

### 厳しい収量制限と少量生産 驚異的なポテンシャルの熟成土着品種!

NEW!

年間生産本数たった4500本のティモラツと、たった5000本のバルベラ。真摯なブドウ造りと納得のいくタイミングまで熟成させたヴィンテージのみのリリース。徹底した品質へのこだわりで生まれる注目・土着品種ワインをご紹介します。



## ブランディーニ社

ピエモンテ州

### 珠玉のピオ・バローロ! 最優秀エノログが切り開いた新境地

NEW!

コンサルタントはイタリアの有名ワインガイド、ガンベロロッソ誌で2002年に年間最優秀エノログに輝いた、ジュゼッペ・カヴィオラ氏。

ガンベロロッソ誌の他、スローフード協会のスローワインガイド、ジェームス・サックリング氏からも高い評価を得ています。今回は、ご注文いただいた数量のみをオーダー、輸入する、バイオーダーの形式でご注文を承ります。(入荷予定:8月頃)



## ヴィヴェラ社

シチリア州

### エトナの山風と南風のシロッコ、 奇跡の風が生み出すオーガニックワイン!

世界遺産エトナ山の麓にあるヴィヴェラ社の所有地は、化学物質を使用せずとも良質なブドウ栽培を行うことができる、理想的な気候や土壌の条件が揃っていました。そのため、品質を将来的にさらに高めていくために、土壌と植物のバランスをリスペクトすることが最優先と考え有機農法に取り組んでいます。

紀元前からワインが造られてきた伝統ある土地の単一畑で、家族が一丸となって生み出す、エレガントなシチリアの土着品種ワインです。

