



MATSUYA PRESENTS

SOMMELIER CHOICE

マツヤからのご提案、ワンランク上のワインで応援します！

洗練された心地よい味わい。
ピノ・ビアンコの魅力が詰まった白ワイン。



San Michele Appiano Pinot Bianco Alto Adige
ピノ・ビアンコ・アルト・アディジェ

奥行きのある豊かな味わい。
様々な料理と相性の良いまろやかな赤ワイン。



San Michele Appiano Pinot Nero Alto Adige
ピノ・ネーロ・アルト・アディジェ



サン・ミケーレ・アッピアーノ

イタリア屈指の生産者協同組合のワイナリー

サン・ミケーレ・アッピアーノは1907年にアルト・アディジェに設立した、約340軒のブドウ栽培農家を抱える協同組合です。イタリア屈指の白ワイン専門家である「ハンス・テルツァー氏」が醸造長を務め、ブドウの品質や量に応じてその都度買い上げ価格を設定しています。大量に造って安く売る協同組合が多い中、独自のシステムを構築し、国内だけではなく、世界的にとっても高い評価を得ています。また、イタリアのワインガイドブック「ヴィーニ・ディ・イタリア」2000年版で「最優秀ワイナリー」に選ばれたほどの実力を持つワイナリーです。


W0041 格付け:D.O.P.
白ワイン 辛口

私の名前は

**サン・ミケーレ・アッピアーノ
ピノ・ビアンコ・アルト・アディジェ**
San Michele Appiano Pinot Bianco Alto Adige

出身地

イタリア
トレンティーノ・
アルト・アディジェ州
ピノ・ビアンコ 100%

好きなタイプ
(相性の良い料理)
**アスパラのソテー
(オッキディブエ)**

オッキディブエは目玉焼きにモッツァレラチーズを使った料理です。日本ではアスパラガスを使った料理が有名です。



**好きな
シチュエーション**

カジュアルなトラットリアで季節の食材と合わせて!

長所

ピノビアンコは北イタリアならではのきれいな酸があり、白カビのチーズや卵料理にも相性抜群です。

特別価格

¥ (税別)

上代価格 ¥ (税別)

W0202 格付け:D.O.P.
赤ワイン ミディアム

私の名前は

**サン・ミケーレ・アッピアーノ
ピノ・ネーロ・アルト・アディジェ**
San Michele Appiano Pinot Nero Alto Adige

出身地

イタリア
トレンティーノ・
アルト・アディジェ州
ピノ・ネーロ 100%

好きなタイプ
(相性の良い料理)

カツオのレアかつ

カツオをレアに揚げた料理です。外はサクッと中はしっとりとした食感が特徴です。



**好きな
シチュエーション**

カジュアルなトラットリアで季節の食材と合わせて!

長所

ピノネーロはエレガントにまとまっており、程よいタンニンが心地よく幅広いお料理と楽しむことができます。

特別価格

¥ (税別)

上代価格 ¥ (税別)

最後に一言

イタリアでも屈指の醸造家、ハンス・テルツァーが手掛ける赤、白ワイン。高級ラインが多い彼らのワインのエントリーラインです。春から夏にかけての苦みや旨味をまとう季節の食材にマッチする事間違いなしで、色んなシーンで楽しめます。洗練された心地よい味わいの「ピノ・ビアンコ・アルト・アディジェ」、まるやかで優しい口当たりが特徴のどんな食事にも合う「ピノ・ネーロ・アルト・アディジェ」をご堪能ください。

Next Wine

7月、8月のオススメ予定のワイン


W3328

**<トレ・ドンネ>
クアットロ・ランゲ・ビアンコ**
Quattro Langhe Bianco

輝きのある麦藁色、完熟のリンゴ、洋梨、小さな野の花の香り、フレッシュな酸が心地よく、全体的にバランスが良い白ワイン。

特別価格 ¥ (税別)


W0450

**<トレ・ドンネ>
ドンナ・ネーラ・ランゲ・ネббиオーロ**
Donna Nera Langhe Nebbiolo

深いルビーレッドは濃くて良好。赤いベリーを中心に、煙草、チョコレートといった香りが全体的な調和をもたらす赤ワイン。

特別価格 ¥ (税別)


MATSUYA

■拠点:大阪支店 / 東京支店 / 神奈川営業所 / 名古屋支店 /
京都支店 / 神戸支店 / 九州支店 / 沖縄事務所

MATSUYA
公式Instagram



MATSUYA
公式LINE

