



ワイナリー名	<b>カンティーネ・パオリーニ</b> Cantine Paolini
商品名	<b>コンテ・ディ・マタロッコ グレカニコ シチリアIGT</b>  <b>Conte di Matarocco Grecanico</b>
ヴィンテージ	<b>2013</b>
希望小売価格(税別)	<b>1,630円</b>
容量	<b>750ml</b>
バーコード	<b>8017437000277</b>

原産国	<b>イタリア</b>		シチリア島西部、トラパニ県マルサラ地区 海岸線から300メートルの石灰質土壌・南西向きのビオロジック畑、マルサラ式剪定。7月後半から手摘みにより収穫
生産州	<b>シチリア</b>	栽培	(2013はマルサラにとって最良の年となった)
生産地区	<b>マルサラ</b>	醸造	約14日間ステンレスタンクにて低温(15℃)発酵(ビオロジック認証済み)
格付け	<b>IGT</b>	熟成	ステンレスタンクにて6ヶ月熟成、瓶詰後4ヶ月熟成。
品種	<b>グレカニコ 100%</b>	テイステイング・コメント	淡く緑がかった黄色。白い花やドライフルーツ、ハーブの香り。豊富なミネラル分を感じ、フルーティーでありながらドライな味わい。
タイプ	<b>辛口</b>	料理サービス温度	アンティパスト(前菜)に合わせて、白身魚 8-10℃にて提供
アルコール度数	<b>12.5%</b>	ワイナリーについて	シチリア島の最西端マルサラの地で1964年に創業された協同組合。約1000件の組合員たちが造るブドウは全てオーガニック栽培。シチリアの土着品種をメインに、テロワールを生かした素直な味わいのワインを造る。マルサラ市内にあるワイナリーはビオロジックの認定を取得済み。組合員にオーガニック栽培の方法を指導し、それぞれの畑の土やブドウを定期的に検査、徹底した管理している。
年間生産量			

備考

輸入発売元 **ディヴィーノ株式会社**

【大阪本社】 〒541-0054 大阪市中央区南本町1-2-5 マヤ第二ビル3階 TEL:06-6121-6315 FAX:06-6121-6316  
 【東京品川支店】 〒108-0074 東京都港区高輪4-21-20 ハイツ正山202号 TEL:03-6450-2715 FAX:03-6450-2716