

# 2024 日欧商事(株)7月ミニ試飲会のご案内

拝啓 貴社ますますご清栄のこととお慶び申し上げます。  
日頃は格別のご高配を賜り、誠にありがとうございます。

**7月23日(火)**に弊社大阪営業所にて  
ミニ試飲会をさせていただきます。

赤白ロゼバランスよく、特価対象の商品約13アイテムを  
ご用意いたしております。

皆様のご来場を心よりお待ちしております！！



■ **日時: 2024年7月23日(火)**

**13:00~17:00**

■ **場所: カーニーフレイス本町7F**

〒550-0011

大阪市西区阿波座1-6-13 カーニーフレイス本町7F  
(地下鉄四つ橋線 23番出口出ですぐ)

ご予約不要です  
お気軽にお越し  
ください☺

**JET** 日欧商事株式会社

**SPECIALISTA DELL'ITALIA**

私たちはイタリアのスペシャリストです


[www.jetlc.co.jp](http://www.jetlc.co.jp)

[www.facebook.com/jetlc](https://www.facebook.com/jetlc)

お問い合わせはこちら！

**TEL 06(6536)6544**

# 試飲ラインナップ




**LUNELLI** **テヌータ・マルゴン**

**Villa Margon** 上代 ¥4,500

格付 **トレンティーノ・シャルドネDOC** 品種 **シャルドネ**

産地 **トレンティーノ=アルト・アディジェ州**

ふくよかなテクスチャー、甘くうっとりするような花の香り、桃や杏のようなアロマ、更にはリンゴ、グレープフルーツ、アーモンドの花、柑橘等が入り混じる複雑性を持つ。エレガントでデリケート、非常にバランスが取れています。山の中に建つ格調高いエステートが生み出す、穏やかに厳格、かつエレガントで長期熟成のポテンシャルを持つワインです。発酵の一部はオーク樽で行われ、最低10ヶ月間の熟成をします。



**LUNELLI** **テヌータ・マルゴン**

**Pietragrande** 上代 ¥2,800

格付 **ヴィエーティ・デル・ドロミーティ IGT**

産地 **トレンティーノ=アルト・アディジェ州**

品種 **シャルドネ、ソーヴィゴニ、インクローチオ、マツォニ、ピノ・ビanco**

健康と環境に配慮しながら丁寧に育てられたブドウを使った、山々が生んだ美しく澄んだ白ワインです。リンゴ、洋梨、アロマティックハーブなど、フルーティで華やかな香り、活き活きとフレッシュで、口いっぱいに広がる丸みのある果実味、魅力的なシトラスのニュアンス、ふくよかなミネラルが感じられます。エレガントなアロマが香り、心地良い余韻が続きます。瓶内熟成は6ヶ月間。



**ELENA WALCH** **エレナ・ヴァルヒ**

**Gewurtztraminer Vigna "Kastelaz"** 上代 ¥9,500

格付 **アルト・アディジェDOC** 品種 **ゲヴュルトトラミネール**

産地 **トレンティーノ=アルト・アディジェ州**

アルト・アディジェ、トラミン村に位置する単一畑「カステラツ」で育つブドウを2回に分けて収穫します。ブドウは破碎し、6時間クールマゼレーション。発酵と熟成は熟成ともにステンレスタンクにて行われます。バラの花やライチ、アカシアのはちみつが香り、複雑でエレガントなストラクチャー。際立つ酸と潤いとれたスパイスからくるフレッシュ感、そしてアロマティックな長い余韻が特徴です。



**LA SCOLCA** **ラ・スכולカ**


**Gavi dei Gavi @ Etichetta Nera** 上代 ¥8,800

格付 **ガヴィDOCG**

産地 **ピエモンテ州**

品種 **コルデーゼ**

ガヴィエリア、ロヴェレートにある畑の樹齢60年以上の木から収穫された厳選ブドウのみを使用して、厳格な伝統的手法で造られたガヴィ。ミネラル感が豊富で、アーモンドやナッツを想わせる余韻を持ち、芳醇なフルボディのガヴィに仕上がっています。



**LA SCOLCA** **ラ・スכולカ**

**Gavi La Scolca White Label** 上代 ¥4,000

格付 **ガヴィDOCG**

産地 **ピエモンテ州**

品種 **コルデーゼ**

ガヴィ地区のグラン・クリュ、ロヴェレートにある畑の若い樹齢のブドウを使用して造られたガヴィです。ステンレスタンクで醸造、熟成。柑橘系やリンゴの香りで、ミネラル豊富。とてもフレッシュな味わいです。




**IPPOLITO** **イッポリト**

**Mare Chiaro Cirò Bianco** 上代 ¥3,000

格付 **チロDOC** 品種 **グレコ・ピアンコ**

産地 **カラブリア州**

Wine Spectatorの2019年TOP100ワインに選ばれたり、アメリカ航空のビジネスクラスに採用されたりと、近年世界的に評価を得ているチロ・ピアンコです。ブドウは2回に分けて収穫されます。最初の収穫からはフレッシュ感とアロマを、2回目の収穫からはストラクチャーを得ます。ソフトプレス後、ステンレスタンク内で16~18℃の温度管理下で発酵、熟成。輝く麦わら色のこのワインは、熟したトロピカルフルーツや白い花の香りが心地よい地中海ならではのフレッシュでミネラル感溢れるワインです。



**FRATELLI CAPECORO** **フェウディ・ディ・サン・グレゴリオ**

**Lacrima Christi Bianco** 上代 ¥4,000

格付 **ラクリマ・クリスティ・ピアンコ**

格付 **ラクリマ・クリスティ・デル・ヴェスヴィオDOC**

産地 **カンパニア州** 品種 **アラニコ、ピエディロッソ**

表わら色。果物や柑橘類の皮の新鮮な香り。エレガントなミネラル感に支えられたスムーズでフレッシュな味わいです。すべて手摘みにて9月下旬に収穫します。5ヶ月間ステンレスタンクで熟成後、最低1ヶ月間瓶内熟成します。



**FRATELLI CAPECORO** **フェウディ・ディ・サン・グレゴリオ**


**Lacrima Christi Rosso** 上代 ¥4,000

格付 **ラクリマ・クリスティ・ロッソ**

格付 **ラクリマ・クリスティ・デル・ヴェスヴィオDOC**

産地 **カンパニア州** 品種 **アラニコ、ピエディロッソ**

「キリストの涙」と名の付く伝説から生まれたワイン。落ち着いたルビーレッド色。フレッシュベリーのような香り。あまやかなタンニンが心地良く、フレッシュでなめらかな味わいが特徴です。ステンレスタンクで4ヶ月間熟成後、ボトルで最低2ヶ月間熟成します。



**SIBIRIA** **シッドウーラ**

**Erema** 上代 ¥4,800

格付 **カンノナウ・ディ・サルデーニャDOC**

産地 **サルデーニャ州** 品種 **カンノナウ**

ブドウは9月後半から10月にかけて手摘み、除梗後、ブドウはソフトプレスされ、一番搾りのモストと10-15日マゼレーション、ステンレスタンクでアルコール発酵とマロラクティック発酵が行われます。熟成は翌年の3月まで。瓶内熟成は最低1ヶ月。ワイルドベリーやチェリー、グリーンノートを伴う繊細な香り。エレガントでフレッシュな果実味溢れる味わい。タンニンは柔らかく、非常に飲み心地のよいワインです。



**TRAVAGLINI** **トラヴァリーニ**

**Gattinara** 上代 ¥6,500

格付 **ガッティナラDOCG**

産地 **ピエモンテ州** 品種 **ネッピオーロ**

収穫されたブドウは、30~33℃の温度管理下で、15~18日間発酵され、熟成は6ヶ月間ステンレスタンク、2年間フランス産大樽で、更に6ヶ月間の瓶内熟成が行われます。ベリー系の果実やプラム、更にはヴァニラやカンゾウなどの魅力的な香りとはのかかな酸味、豊かなボディが特徴です。



**TRAVAGLINI** **トラヴァリーニ**

**Gattinara "Tre Vigne"** 上代 ¥8,500

格付 **ガッティナラDOCG**

産地 **ピエモンテ州** 品種 **ネッピオーロ**

様々な標高に位置する異なる3つの畑のベストポジションから収穫されたネッピオーロで、最良の年だけに造られるワイン。深いカーネット色。温みのある繊細なフルーツの香りは、プラムやマリンゴのコンフィチュールを思い起こさせる。ソフトでシルキーなタンニンが特徴のフルボディ。滑らかな余韻が長く続く。温度管理下のステンレスタンクで15日間発酵。80%はスラヴォニア産のオーク樽にて48ヶ月間熟成、20%はフレンチバリエックにて10ヶ月間、その後スラヴォニア産のオーク樽で38ヶ月間熟成。瓶内熟成約1年間。



**LAGERLA** **ラ・ジェルラ**

**Rosso di Montalcino** 上代 ¥7,000


格付 **ロッソ・ディ・モンタルチーノ**

格付 **ロッソ・ディ・モンタルチーノDOC**

産地 **トスカーナ州**

品種 **サンジョヴェーゼ・グロッソ**

樹齢15年のブドウをソフトプレスした後、30℃の温度下で発酵。一年に2回醸行を行い、スラヴォニア産の大樽で10ヶ月間とステンレスタンクで2ヶ月間熟成されます。瓶内熟成2ヶ月間。フルネットロ産区域内のブドウのみを使用。フルネットロオリティのロッソです。



**CAMPO** **カンポ・アッレ・コメーテ**

**Mareviglia** 上代 ¥4,100

格付 **ボルグリー・ロザートIGT**

産地 **トスカーナ州** 品種 **グルナッシュ、シラー**

輝きのあるローズゴールドカラー。香りは力強くリッチでラズベリーとチェリーの甘やかな果実のニュアンス。フレッシュでバランスのとれた味わい、フルーティで長い余韻が心地よく続きます。

※内容は変更する可能性があります