

12 e mezzo

LIMITED EDITION

WINE MEETS FASHION

a brand-new limited edition

MEMO'S CO., LTD.

大阪本社：大阪市中央区南久宝寺町 2-2-7 イタリアビル
東京支店：東京都渋谷区渋谷 2-12-19 東建 INTL ビル 1F
福岡営業所：福岡市東区多の津 1-8-3 多の津 メモスビル

06-6264-5151
03-3486-5655
092-626-0077

Varvaglione

VIGNA & VINI

Primitivo del Salento IGP 12 e mezzo LIMITED EDITION

Houndstooth for its sharp flavour

プリミディーヴォ・デル・サレント IGP 【ドーディチ・エ・メッツォ】リミテッド・エディション

Alc.%vol :12.5%
飲用適温 :18-20℃
商品番号 :737-047
容量/入数 :750ml/12本
JAN/EAN :8031303001427
葡萄品種 :プリミディーヴォ 100%
参考価格 :1,800円 (税抜価格)

24-28℃に温度管理したタンクでアルコール発酵、MLF後、アメリカ産バリックで12カ月は熟成します。美しいルビーレッドをしており、完熟ブルーベリー、チェリーの砂糖漬やカカオの香り。最後にヴァニラの甘い香りを想起させます。濃厚でしっかりとしていますが、適度で飲み口が良いのが特徴です。世界的に流行している低めのアルコール度数にするため、早めに収穫して醸造しています。

ボディ ライト フルボディ 味わい 甘口 中口 辛口 渋み 弱い 強い

Negroamaro del Salento IGP 12 e mezzo LIMITED EDITION

Tweed for its delicate flavour

ネグロアマーロ・デル・サレント IGP 【ドーディチ・エ・メッツォ】リミテッド・エディション

Alc.%vol :12.5%
飲用適温 :18-20℃
商品番号 :737-052
容量/入数 :750ml/12本
JAN/EAN :8031303001434
葡萄品種 :ネグロアマーロ 100%
参考価格 :1,800円 (税抜価格)

24-28℃に温度管理したタンクでアルコール発酵、MLF後、フランス産トノーで3-6カ月は熟成します。深紅色がかかったルビーレッドをしており、心地よい森のフルーツ香りが印象的です。ヴァニラの甘い香りが後口に広がり、香りと同じ印象の味わいに繋がります。タンニンはなめらかでまろやか、程よいアルコールで口当たりがよく飲みやすいです。各種お肉料理に良く合ってください。

ボディ ライト フルボディ 味わい 甘口 中口 辛口 渋み 弱い 強い

Malvasia del Salento IGP 12 e mezzo LIMITED EDITION

Polka dots for its aromatic flavour

マルヴァジア・デル・サレント IGP 【ドーディチ・エ・メッツォ】リミテッド・エディション

Alc.%vol :12.5%
飲用適温 :8℃前後
商品番号 :737-103
容量/入数 :750ml/12本
JAN/EAN :8031303001441
葡萄品種 :マルヴァジア・ピアンカ 100%
参考価格 :1,700円 (税抜価格)

葡萄はソフトプレス後、14℃前後にコントロールしたステンレスタンクで発酵、ステンレスタンクで熟成しています。ゴールドのニュアンスを持つ麦藁色をしており、レモン、グレープフルーツなどの香りと果実味、トロピカルフルーツ、ハーブの柔らかなニュアンスを持つ。軽すぎず、酸味と果実味がバランス良く、飲みやすい辛口の白ワインです。魚介類のお料理全般、ピッツァに良く合います。

ボディ ライト フルボディ 味わい 甘口 中口 辛口 酸味 おだやか しっかり