

人気高まる自然派ワイン！酸化防止剤不使用！！
テッレ・チェヴィコ社“トゥット・エ・ポッシービレ”3種類
2022年7月新発売

モンテ物産株式会社(本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：横江博和)は、2022年7月より、酸化防止剤不使用、サステナビリティに配慮したワイン、テッレ・チェヴィコ社（エミリア・ロマーニャ州）/トゥット・エ・ポッシービレ 3種類を発売いたします。

Tutto è
Possibile



左：“トゥット・エ・ポッシービレ”シャルドネ 中央：“トゥット・エ・ポッシービレ”サンジョヴェーゼ 右：“トゥット・エ・ポッシービレ”プリミティーヴォ

■ワインのこだわり 3つのポイント

① 酸化防止剤不使用！



トゥット・エ・ポッシービレはSO₂をはじめとした酸化防止剤を使用せずに造られています。SO₂フリーワインは抗菌作用があるSO₂を添加しないため、ブドウの収穫からワインの発酵・醸造、瓶詰に至るまですべての工程で細やかなケアが必要です。トゥット・エ・ポッシービレは、厳格な品質管理の元、丁寧に製造されることで、酸化防止剤不使用を実現しました。SO₂フリーワインならではの味わいや香りを楽しむことができます。

② ヴィーガン・フレンドリー



卵や乳製品を含むあらゆる動物性原料を一切摂取しないライフスタイルを送る方にも楽しんでいただける、ヴィーガン・フレンドリーワインです。

③ サステナビリティ認証取得&環境に配慮した包装資材*使用 (*キャップ、ビン、外装箱)

イタリアワインのサステナブル認証団体「Equalitas」によるサステナビリティ認証を取得しています。

また、リサイクル可能な素材のスクルーキャップを使用、環境へのインパクトを抑える軽量ボトルを採用、サステナビリティに配慮した森林から得られた資材を外装に使用するなど、環境に配慮した梱包資材を使用しています。

■ 名前に込められた思い

Tutto è possibile は「なんでもできる！」という意味。個性豊かな蝶が集まり、鯨や熊、象などの大きな動物を持ちあげているラベルデザインには、ひとりひとりの力は小さくても力を合わせれば不可能に思えることも叶う、というメッセージが込められています。

【商品概要】

商品名	ブドウ品種	産地	味わい	参考上代
“トゥット・エ・ボッシービレ”シャルドネ・ルピコーネ	シャルドネ	エミリア・ロマーニャ州	黄金色。桃、ジャスミン、アカシアの花の香り。味わいはフレッシュで香り高く、骨格と余韻がある。ステンレスタンクで発酵後、澱とともに熟成。	¥2,040
“トゥット・エ・ボッシービレ”サンジョヴェーゼ・ロマーニャ	サンジョヴェーゼ	エミリア・ロマーニャ州	鮮やかなルビーレッド。魅力的なチェリーやブラックベリーの香りが口の中に広がる。フルボディでバランスが良く、さわやかな味わい。ステンレスタンクで発酵後、澱とともに熟成。	¥2,040
“トゥット・エ・ボッシービレ”プリミティーヴォ・プーリア	プリミティーヴォ	プーリア州	ステンレスタンクで、もう半分はフランス産のトノーとスラヴォニアンオークのバリックで6か月熟成。紫がかった赤色。ブラックベリーとプラムの力強い香り。フルボディで複雑みがあり、柔らかなタンニンを感じる。	¥2,040

モンテ物産株式会社 会社概要

イタリア食材・イタリアワインの専門商社。『イタリアの素晴らしい真の食文化を知るプロ集団が、日本の食卓に新たな価値・豊かさを届けます』をモットーに、創業以来イタリア一筋、イタリア全土から多様なワイン、リキュールやグラッパなどの酒類のほか、パスタ、オリーブオイル、トマトなど、イタリアで愛される本場の味を日本にお届けしています。

ホームページ：<http://www.montebussan.co.jp/> Facebook：<https://www.facebook.com/montebussan/>

■ 商品に関するお問い合わせ

フリーダイヤル 0120-348-566(土・日・祝を除く 9:00~12:00、13:00~17:30)

モンテ物産株式会社 〒150-0001 東京都渋谷区神宮前 5 丁目 52 番 2 号 青山オーバルビル