

**ガンベロ・ロッソ誌で高評価連発、今注目の
フリウリ・ヴェネツィア・ジューリア州のワイナリー「レ・モンデ社」
2021 年 2 月より新規取り扱い開始**



モンテ物産株式会社(本社：東京都渋谷区)は、2021 年 2 月 1 日よりフリウリ・ヴェネツィア・ジューリア州のワイナリー「レ・モンデ社」の取り扱いを開始いたします。

レ・モンデ社は、除草剤や化学薬品等は一切使用せず、マイクロ気候が表現された「自然が語る」ワイン造りを目指しています。

2008 年に現オーナーのアレックス・マッカン氏がワイナリーに参画し、ワインの品質向上を目指して栽培や醸造設備を一新。それ以降目覚ましい成長ぶりを見せ、積極的な取り組みを開始してまだ歴史は浅いながら、イタリアワインガイド「ガンベロ・ロッソ」で 8 年連続トレ・ビッキエーリを獲得するなど、今まさに注目を浴びているワイナリーです。

また、最新の「ガンベロ・ロッソ」2021 年版では「ピノ・ビアンコ」が年間最優秀コストパフォーマンス賞も受賞。クリーンでエレガントな味わいの高品質ワインを生み出しているだけでなく、その優れたコストパフォーマンスでも高く評価されています。

そんなレ・モンデ社から、「ピノ・ビアンコ」「ピノ・グリージオ」「ソーヴィニオン・ブラン」「シャルドネ」「カベルネ・フラン」の 5 種類を新発売いたします。

【商品概要】

商品コード	商品名	タイプ	容量	価格（税抜き）
26165	ピノ・ビアンコ・フリウリ	白	750ml	参考価格 ¥2,397
26166	ピノ・グリージオ・フリウリ	白		
26167	ソーヴィニヨン・ブラン・フリウリ	白		
26168	シャルドネ・フリウリ	白		
27347	カベルネ・フラン・フリウリ	赤		

・ピノ・ビアンコ

ステンレスタンクで 2～3 日間クリオマセラシオンを行い、発酵後は澱とともに数ヶ月熟成。

黄金色を帯びた麦わら色。熟したパッションフルーツ、黄桃、甘いスパイスの香り。なめらかな口当たりと豊かなアロマの調和のとれたワインです。

「ガンベロ・ロッシ」2021 年版で年間最優秀コストパフォーマンス賞受賞。

・ピノ・グリージオ

ステンレスタンクで 1～2 日間クリオマセラシオンを行い、発酵後は澱とともに熟成。

かすかに琥珀を帯びた黄色、様々な花の香りが特徴です。しなやかなストラクチャー、白い果実、味わいはとてもフレッシュで、繊細な余韻が感じられます。

・ソーヴィニヨン・ブラン

ステンレスタンクで 2～4 日間クリオマセラシオンを行い、発酵後は澱とともに熟成。

グリーンを帯びた麦わら色。フローラルなアロマ、トロピカルフルーツや桃の香りが広がります。口当りはフレッシュかつなめらか。エキゾチックな風味とデリケートな塩味がとけあったバランスのよい味わいです。

・シャルドネ

ステンレスタンクで発酵後、澱とともに 5～6 ヶ月熟成。

輝きのある麦わら色、リンゴやバナナのアロマ、バニラの上品なブーケとデリケートなスーボワのニュアンス。バランスのよい酸味、心地よい余韻が感じられます。

・カベルネ・フラン

ステンレスタンクで 15～20 日かけてゆっくりと発酵させ、その後 8～10 ヶ月熟成。

深いビー色。濃厚なジャムの香りに、ハーブのニュアンスが複雑に絡み合います。口当りはなめらか、厚みのある味わいと酸のバランスがよく、上品でアロマティックな余韻が長く続きます。

モンテ物産株式会社 会社概要

創業 1977 年 イタリア食材・イタリアワインの専門商社。創業以来、イタリア一筋に、イタリア全土から多様なワイン、リキュールやグラッパを取り扱うほか、パスタ、オリーブオイル、トマト、各種サラミなど本物のイタリア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