

酸化防止剤不使用・オーガニックワイン
ポデーリ・ダル・ネスポリ社“ソフレー”サンジョヴェーゼ・ロマーニャ・ビオロジコ
2022年8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8月より、酸化防止剤不使用オーガニックワイン、ポデーリ・ダル・ネスポリ社（エミリア・ロマーニャ州）/“ソフレー”サンジョヴェーゼ・ロマーニャ・ビオロジコを発売いたします。

Poderi dal
Nespoli
1929



「テロワールそのものの再現」

ポデーリ・ダル・ネスポリ社は、創業当初から「畑からグラスまで」をコンセプトに、自然環境に配慮したワイン造りを実践しているワイナリーです。“ソフレー”サンジョヴェーゼ・ロマーニャ・ビオロジコは、「テロワールそのものの再現」という、同社のナチュラル・ワイン・プロジェクトによって誕生したワイン。有機農法で栽培されたサンジョヴェーゼを、酸化防止剤無添加で醸造し、フルーティな味わいの赤ワインに仕上げています。

■“ソフレー”ワイン名の由来

SO2 FREE = 「亜硝酸塩※無添加」と、英語の“So Free”を掛けた造語をイタリア語読みしたものです。 ※亜硝酸塩：酸化防止剤として使われる添加物

■ラベルデザイン

ラベルに描かれている風は、動力なしに風を受けて浮かび上がる「自然」を表現するモチーフです。

【商品概要】

■商品名： “ソフレー”サンジョヴェーゼ・ロマーニャ・ビオロジコ

■ブドウ品種： サンジョヴェーゼ

■醸造・熟成：

酸化を防ぐため、醸し(マセラシオン)から熟成まで、全ての工程にステンレスタンクを使用。丁寧に機材を洗浄・殺菌するなど、カビや雑菌が混入しないよう細心の注意を払っている。

■味わい：

紫がかかったルビーレッド、チェリーやプラムを思わせるフルーティな香り。

口に含むと、みずみずしい果実のアロマと心地よい酸味が広がり、爽やかな後味が残る。

■参考上代： 2,040 円

■ 商品に関するお問い合わせ

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/>

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

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