

CANTINE NERI (カンティーナ・ネーリ) ワインのご紹介

輸入者：鹿児島オリーブ(株)

当社が日本で唯一の正規代理店となります CANTINE NERI ワインは、イタリアのほぼ中央に位置するウンブリア州オルビエート産の特別なワインでございます。

オリーブ農家でもあるエンリコ・ネーリさんのワインを是非ご賞味くださいませ。

(1) 白ワイン

①カ・ヴィーティ/Ca'Viti/辛口白

【香り・味わい】柑橘系やハーブの心地よい清涼感、ミネラルと酸のバランスよし

【特徴】1杯目におすすめの白、現地でも日常的に飲まれているワインです

【お料理】鯛など白身魚のカルパッチョ、前菜料理



②ビアンコ・ディ・ネリ/Bianco dei Neri/辛口白

【香り・味わい】キレのある酸味と凝縮した果実味、ラベンダーの香りを彷彿とさせる

【特徴】引き締まったフレッシュな酸味でスッキリとした白

【お料理】スープ、野菜のグリル、ピザ、柔らかいチーズ



③ヴァルダーノ/Vardano/ややフルボディに近い辛口白 ※グレケット種 (固有品種)

【香り・味わい】バニラのような香りとナッツの風味、アプリコットなどの夏の果物の香り

【特徴】フランス産オーク樽で6ヵ月間熟成。少し温度が上がっても楽しめる白

【お料理】クリームソース、貝類、鶏・豚肉のグリル ※味の強い料理に合う



(2) 赤ワイン

①ロッソ・ディ・ネリ/Rosso Dei Neri/辛口赤

【香り・味わい】カシスのような果実味やスマイルのようなフローラルなニュアンス

【特徴】しっかりとした強い味わいでタンニンがしっかり感じられる

【お料理】ステーキ (鶏・豚・牛どのお肉でも〇)、トマト系パスタ



②アメリコ/Americo/フルボディ赤

【香り・味わい】気品高いブラックベリーを思わせる、クローブやシナモンのようなスパイスの香り

【特徴】フランス産オーク樽で1年間熟成。15~18°Cの提供温度がおすすめ

【お料理】味わいが濃い肉料理 (ジビエも◎)、強火料理や煮込み料理、熟成チーズ



(3) デザートワイン

①ポッジョフォルノ/Poggio Forno/甘口白/13%

【香り・味わい】シロップ漬けた果実やハチミツの香り

【特徴】よく冷やして飲む。余韻が長く、お食事の最後の時間を豊かにするふくよかさ

【お料理】チーズ盛り合わせ、フルーツを使ったデザート、クッキー、チョコレート

