



イタリア

美食の地 エミリア・ロマーニャ州で生まれた

食中酒におすすめのランブルスコ！



(生産国)	イタリア	<b>CIV &amp; CIV</b> VIGNE E VINI
(生産地域)	エミリア・ロマーニャ	
(商品名)	チヴ・チヴ ランブルスコ ディ・モデナ ロッソ・アマービレ	
(年号)	NV	(味わい) 泡・赤・中甘口
(生産者名)	リュニティ&チヴ	
(原産地呼称)	モデナDOC	
(ブドウ品種)	ランブルスコ・サラミーノ、ランブルスコ・グラスパ・ロッサ、ランブルスコ・マラーニ、ランブルスコ・マエストリ	
(気候)	亜大陸性気候	
(土壌)	粘土質の沖積層	
(醸造テクニカル)	マストはワインの特徴的なアロマと色の深みのために果皮浸漬されます。一部のマストはすぐにタンクに移され、温度管理された状態で発酵が開始されます。残りのマストは冷蔵保存し、天然の甘味料として酵母と一緒に発酵後のワインとブレンドし(シロ糖は使わず)二次発酵後、タンクの温度を下げて発酵を停止させます	
(アルコール度数)	8.0 %	(サーブ温度) 12~14℃
(合わせる料理)	生ハムやミートソースパスタ、パルミジャーノチーズなどエミリア地方の伝統的な料理と相性抜群。アペリティフから食中酒として、スパイシーな料理、グリルした肉に、デザートにもおすすめ。	

### 【商品説明】

モデナ県に位置する畑のブドウを使用。微発泡のやや甘口赤ワイン。生き生きとした明るいビー色で、スマレヤバラの花や、フレッシュな摘みたてのダークチェリーやブラックベリーなどのベリー類を思わせる香り、ソフトで調和の取れた味わいと持続性のある泡立ちを楽しめます。

### 【生産者情報/ワイナリー紹介】

#### リュニティ&チヴ

1961年にエミリアに協同組合「Cantina Cooperativa Vini di Castelfranco Emilia」が設立されてから、約半世紀。これが協同組合による起業家プロジェクトの始まりで、数年のうちに4つのワイナリーが設立されました。1961年にはCIV (Consorzio Interprovinciale Vini)が設立され、CIV & CIVブランドで製品のボトルリングと販売が開始されました。2008年にRiunitiと合併し、今のRiuniti & Civになりました。設立当時から「ブドウ畑からボトルまで一貫して生産すること」を目標として掲げています。約1500軒のブドウ栽培家の畑で栽培されたブドウのみを使用してワインを造っています。



商品名	年号	容量・入数	希望小売価格	JAN/バーコード	品番
チヴ・チヴ ランブルスコ ディ・モデナ ロッソ・アマービレ	NV	750ml×6入	<b>¥1,400</b>	8001929062201	W56650

マルカイコーポレーション(株) ワイン課

大阪市西区京町堀1丁目18-5 (TEL) 06-6443-2071 品川区東五反田1丁目10-7 (TEL) 03-6859-1810