

今月の あさくまが おすすめする限定ワイン



ボトル	1,580円(税込1,738円)
デキャンタ	1,200円(税込1,320円)
グラス	350円(税込385円)

“クルード” ロッソ オーガニック

“CRUDO” Rosso Organic

あさくま
ワインエキスパート
朝霧しおんの
テイスティング
コメント

“クルード”とはイタリア語で「ありのままの、生の、おおざっぱな」という意味があり、まさにその名の通り、自然のままにオーガニックで育てられたブドウを用いています。大胆な果実味が魅力的な万人に愛されるような赤ワインで、ベリーやバニラの風味が肉汁やソースと溶け合い、味覚を刺激してくれます。

※ネロ・ダーヴォラ種/Nero d'Avola:シチリア島の土着品種で、「黒(ネロ)」の名の通り濃くてタンニンのしっかりした赤ワインになりますが、果実やスパイスやカカオなど多様な香りや味わいを生みます。

【国】イタリア

【産地】シチリア島

【ワイナリー】マーレ・マンニウム

【品種】ネロ・ダーヴォラ 70%
カベルネ・ソーヴィニオン 30%

【ボディ】ミディアム〜フルボディ

【飲み口】鮮やかな赤い果実とミルクやバニラの風味が魅力的なミディアム〜ややフルボディの辛口赤ワイン

【フードペアリング】ステーキ、揚げ物やパスタ、根菜のサラダ、シュー生地のデザート



おすすめワインのソムリエ
朝霧しおんの
「ワインとレストランの世界」見聞録
ぜひブログもご覧ください。

