

Festa del Lambrusco 2018



“イタリアの食文化をもっと身近に！”
グラスで楽しむランブルスコ

ランブルスコとは…

イタリアで最も美食の街として有名なエミリア・ロマーニャ州で
造られる微発泡・赤のスパークリングワイン。
生ハムやパルミジャーノ・レッジャーノとの相性は最高です。



メディチ・エルメーテ

クエルチオーリ レッジャーノ
ランブルスコ セッコ

イタリア エミリア・ロマーニャ産
ランブルスコ・サラミーノ/ランブルスコ・マラーニ
赤：やや辛口

穏やかな泡立ちで、カシス、
杉のような清涼感のある香りの
弱発泡性ワイン。特にブル
ーベリーの実香が感じられ
、軽やかなタンニン、軽快な
酸のバランスが非常に取れ
ています。

Bottle ¥2,000



メディチ・エルメーテ

クエルチオーリ レッジャーノ
ランブルスコ ドルチェ

イタリア エミリア・ロマーニャ産
ランブルスコ・サラミーノ/ランブルスコ・マラーニ
赤：やや甘口

干しイチジクやイチゴの豊か
な香りを持つ、やや甘口のラ
ンブルスコ。口に含むとイチ
ゴの風味がいっぱいに広がり
、程よい酸味と天然果実の甘
味のバランスが取れた弱発
泡性ワインです。

Bottle ¥2,000



表記価格は、税抜価格です。