

ラ・ベファーナ汐留 ワイン会

～晩秋にブラックチェリーの香りに誘われて～

日時：2016年12月5日（月）

19：00～（18：30開場）

会費：5,000円（税込）

定員：30名（要予約）

イタリア・ヴェネト州の伝統的なワイナリー”マージ”

エクスポートマネージャーのMarco Zauli 氏を向かえて、今宵ひととき
伝統と革新のプレミアムなワインに身を委ねてみませんか？

窓の外にはイルミネーションが煌く素敵な一夜をお過ごしください。

MASI

ヴェネトの伝統と革新

1772年からヴェローナに存続する老舗ワイナリーで、サンドロ・ボスカイニが指揮を執っています。国際的に評価されている最高級ワインを生産すると同時に、ダンテの子孫セレーゴ・アリギエーリ家の由緒ある畑も管理しています。

頑なにヴェネト地方固有のブドウ品種を用い、また伝統的な「アパッシメント（陰干し）製法」にこだわり、さらにヴェネト古来に存在した醸造技術「リパッソ」（圧搾したアマローネ用のブドウの皮をヴァルポリチェッラに加え、二次発酵させる）を現代に復活させ特許を得ているマージ。ヴェネトの伝統と革新が織り成す匠の技が、それまでのヴェネトのワインの評価を根底から変革することになる「スーパー・ヴェネシアン」と「アマローネ」という傑作の数々を生み出しています。

提供するMASI

モデッロ・ビアンコ・デッレ・ヴェネツィエ（白）

パッソ・ブランコ（白）

ローザ・デイ・マージ（ロゼ）

”ボナコスタ”ヴァルポリチェッラ・クラシッコ（赤）

カンポフィオリン（赤）



ラ・ベファーナ汐留

☎03-5537-0414

GRUPPO
TECNICO
MASI

&

