

夏の
スパマンテ



グラス協賛
キャンペーン



ピエヴァルタ ペルーゴ を
6本ご注文で
特製グラス6脚プレゼント！

8月末
出荷分まで

数量
限定



特製グラス
6脚
+
750ml
...×6本

rastal

28cl

「PEVALTA」と
「PERLUGO」
のロゴ入り！



...×6脚

“ペルーゴ” ドザッジオ・ゼロ メトード ラディチオナーレ NV

Perlugo Dossagio Zero Methodo Tradizionale NV

¥ 3,800

標準希望小売価格(税抜)

ブドウ品種:ヴェルディッキオ 100%
熟成:ステンレスタンクで6ヶ月、その後瓶内で24ヶ月

フランチャコルタの名門、「バローネ・ピッツィーニ」が培った瓶内二次発酵の経験から生まれたスパークリングワイン。丁寧に圧搾された後、ステンレスタンクで6ヶ月熟成後、瓶内で24ヶ月熟成させます。アロマティックハーブ、アーモンド、白い花のような、複雑で温かさのあるアロマと風味豊かで長い余韻が続きます。アペリティブからアパタイザー全般、チキンのような白身肉、魚、チーズなどの幅広いお料理と合わせる事ができます。

ご注文数

セット
(ワイン6本+グラス6脚)

< 商品コード 8315900 >
< グラス商品コード 09807902 >



ピエヴァルタ



ビオディナミで造る最高品質のヴェルディッキオ

ピエヴァルタは、フランチャコルタの名門生産者「バローネ・ピッツィーニ」が所有するワイナリー。マルケ州エシーノ河流域、カステッリ・デイ・イエージの丘に約30haほどのブドウ畑を所有。この州の代表品種ヴェルディッキオ種にこだわり、ワイン造りを行っています。醸造家のアレックス・フェニーノ氏は、「ブドウがワインになる旅に付き添うだけ」とブドウ栽培にはマルケ州で最初にビオディナミ農法を取り入れ、テロワールを尊重したワイン造りを実践しています。



キャンペーン期間:2025年8月最終出荷日まで ※グラスが無くなり次第、終了となりますのでご了承ください。 ※送料は通常の送料規定に準じます。

貴店名	ご担当者様	ご希望 納品日
ご住所 〒	ご連絡先 TEL	

お申込み
FAX

東京 (050) 3588-6477
大阪 (050) 3588-6485
沖縄 (050) 3588-6477

お問
合せ

株式会社アルカン
ワイン営業部
alcane

東京:TEL(03)3664-6591
大阪:TEL(06)4800-3859
沖縄:TEL(050)5443-0669

202506