



泡 / 白 / 赤 / ロゼ / デザート

ワイン名:	ピガート “マレネ”	ヴィンテージ:	2014
格付:	DOC リヴィエラ・リグーレ・ディ・ポネンテ	アルコール度数:	13.5%
生産者:	ビオ・ヴィオ	生産地:	リグーリア州
ブドウ品種:	ピガート 100%		

**外観**

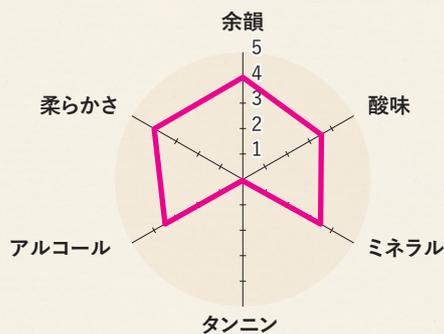
色調:	麦わら色
濃淡:	中程度
透明度:	澄んだ
粘性:	中程度

**香り**

強弱:	やや強い
複雑性:	中程度
クオリティー:	卓越した
特徴:	バジル、トマトの葉、金木犀、ターメリック

**味わい**

ボディ:	中程度
バランス:	良い
特徴:	くっきりとした酸と余韻の苦み 南国系フルーツを感じさせる果実味



コメント:  
エキゾチックな印象。香りはさわやか味わいコクあり。  
白身、サーモン系の脂がのった魚にぴったり。  
マリネなどオイルを使った料理と相性良し。

総合評価: ☆☆☆☆☆



泡 / 白 / 赤 / ロゼ / デザート

ワイン名:	ロッセーゼ “ウ・バスティオ”	ヴィンテージ:	2014
格付:	DOC リヴィエラ・リグーレ・ディ・ポネンテ	アルコール度数:	13.0%
生産者:	ビオ・ヴィオ	生産地:	リグーリア州
ブドウ品種:	ロッセーゼ 100%		

**外観**

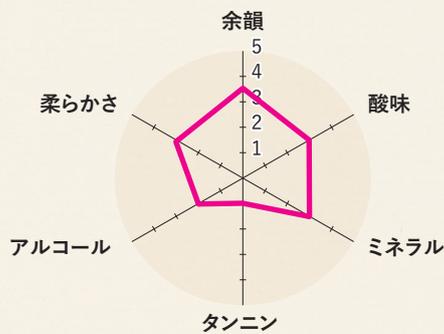
色調:	ガーネット色
濃淡:	やや淡い
透明度:	澄んだ
粘性:	中程度

**香り**

強弱:	中程度
複雑性:	中程度
クオリティー:	良質な
特徴:	カシス、ローズヒップ、バラ、イチゴジャム フェネル

**味わい**

ボディ:	やや軽い
バランス:	良い
特徴:	心地よい酸と軽めのタンニン 華やかな余韻



コメント:  
12~14℃くらいで飲むのがオススメ。  
ゆっくりと時間をかけて飲むと香りの変化も楽しめる。

総合評価: ☆☆☆☆☆