

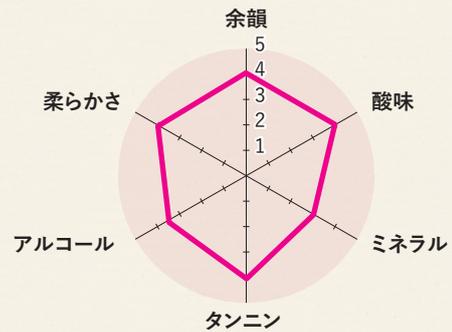


泡 / 白 / **赤** / ロゼ / デザート

日付: / /

ワイン名:	ヴァルポリチェッラ・クラッシコ	ヴィンテージ:	2012
格付:	DOCヴァルポリチェッラ・クラッシコ	アルコール度数:	13.0%
生産者:	セコンド・マルコ	生産地:	ヴェネト州
ブドウ品種:	コルヴィーナ70%、コルヴィノーネ15%、ロンディネッラ10%、その他土着品種5%		

外観	色調:	鮮やかなガーネット
	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:	やや高い
	クオリティ:	卓越した
	特徴:	赤ベリー、干しイチジク、 ヨモギ、セージ、ナツメグ
味わい	ボディ:	中程度
	バランス:	秀逸な
	特徴:	エレガントな仕上がり。酸もしっかり あって良いバランス。



コメント:
飲み疲れしないワイン。
スモーク系ハム、軽めのチーズ、
ゴボウと牛すじ煮込みなどに合わせたい。

総合評価: ☆☆☆☆☆

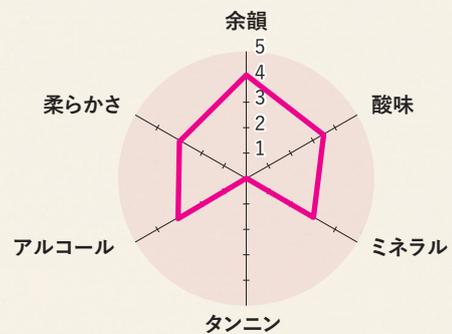


泡 / **白** / 赤 / ロゼ / デザート

日付: / /

ワイン名:	“ヤシック”	ヴィンテージ:	2014
格付:	IGTヴェネツィア・ジュリア・ピアンコ	アルコール度数:	13.0%
生産者:	ボルゴ・サン・ダニエーレ	生産地:	フリウリ=ヴェネツィア・ジュリア州
ブドウ品種:	リースリング、マルヴァジア		

外観	色調:	薄い麦わら色
	濃淡:	淡い
	透明度:	澄んだ
	粘性:	やや弱い
香り	強弱:	中程度
	複雑性:	中程度
	クオリティ:	良質な
	特徴:	レモン、ライム、メロン、グレープフルーツ、 水仙、ジャスミン
味わい	ボディ:	中程度
	バランス:	良い
	特徴:	清涼感があり、繊細でアロマティックな余韻



コメント:
キリッと冷やしめで飲むのがおすすめ。
ボウルが大きいとよりアロマを感じる。
アジア料理にも合う。

総合評価: ☆☆☆☆☆