



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

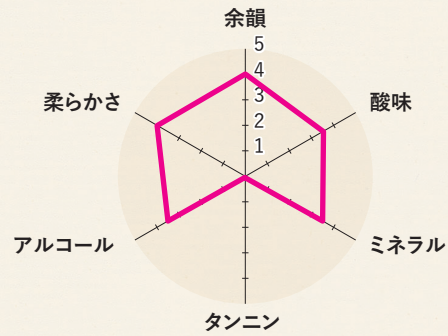
色調: 麦わら色  
濃淡: 中程度  
透明度: 澄んだ  
粘性: 中程度

香り

強弱: やや強い  
複雑性: 中程度  
クオリティ: 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

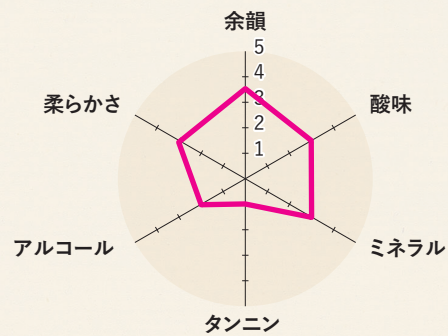
色調: ガーネット色  
濃淡: やや薄い  
透明度: 澄んだ  
粘性: 中程度

香り

強弱: 中程度  
複雑性: 中程度  
クオリティ: 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: ☆☆☆☆☆