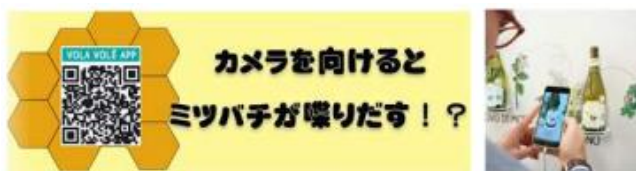


ミツバチと育む、地球にやさしい一杯



1964年、アブルッツォ州オルソーニャで35人の農家により設立された協同組合型ワイナリーは、小規模農家の保護と持続可能な農業の実現を目的としています。現在は約500の農家が1400ヘクタールの畑を管理し、全てがオーガニック認証を取得。そのうち45%はビオディナミ農法（デメター認証）で栽培されています。標高450mの風通しの良い土地に位置し、石灰質の土壌と伝統的な自然農法が特長です。醸造責任者のカミッロ・ズッリ氏を中心に、ビオディナミや生物多様性保全に取り組むチームが活躍。「LESS IS MORE」の理念のもと、地元の花粉から採取した酵母を使うVola Voléシリーズでは、ミツバチ由来の酵母が土地の個性を引き出します。日本の皆様へ「地球に乾杯」を届けます。



※参考小売価格は輸入元の希望する価格であり、販売価格は小売事業者側において自由に決定できます



ヴォラヴォレ・パッセリーナ・スプマンテ PASSERINA

[ヴィノ・スプマンテ]

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番	参考小売価格
泡白・辛口・ミディアムボディ	NV	750	11	6	E13-04XX	¥3,200 (税込¥3,520)

【品種】パッセリーナ

【JANコード】8032692481777

栗の花粉酵母で発酵。ミツバチの巣の花粉から酵母を探し出し、選抜することに成功しました。鮮やかな麦わら色、細かな泡立ち。香りはパンの皮や白い花、白スグリの爽やかさ。味わいは心地よい酸味とフレッシュさ、品種特有の長い余韻が特徴です。



ヴォラヴォレ・ペコリーノ PECORINO

[IGT テッレ ディ キエーティ]

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番	参考小売価格
白・辛口・ライトボディ	ASK	750	13	12	I08-01	¥2,800 (税込¥3,080)

【品種】ペコリーノ85%

【JANコード】8032692480657

地元の植物由来の天然酵母で発酵。発酵後の澱とともに熟成し、複雑な風味を引き出します。外観は淡い麦わら色に緑がかかった輝き。香りはエルダーベリーや熟した果実、洋梨のニュアンスが特徴。すっきりとした酸味と豊かな風味、滑らかな口当たりが絶妙なバランスを保っています。



ヴォラヴォレ・モンテプルチアーノ・ダブルッツォ MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

[DOP モンテプルチアーノ・ダブルッツォ]

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番	参考小売価格
赤・辛口・フルボディ	ASK	750	13.5	12	I08-02	¥2,800 (税込¥3,080)

【品種】モンテプルチアーノ・ダブルッツォ100%

【JANコード】8032692480718

約14日間の低温マセレーションとアルコール発酵を経た後、225Lのオーク樽でマロラクティック発酵。さらに6ヶ月間熟成された後瓶詰め。色は鮮やかなルビーレッド。香りは赤い果実やスパイスが調和し、力強くも優美。味わいはフルボディでドライ、適度なタンニンが心地よく、バランスの取れた仕上がりです。