

マキコレ有料試飲ワインリスト46回目2025年の試飲は、イタリア特集(30CC×8種類)です。  
 4/23(水)~27(日) 10:00~18:00受付 会費 3000円です。※今回は1組の試飲時間は90分を想定しております。  
 ※出品ワインは諸般の事情により予告なく変更することがございます。ご了承ください。  
 ※ワインの提供、会場、ワイン分配の都合がありますので3日前までの要予約です。

No.		i		VT	タイプ	セバージュ	一言コメント
1	4463	ルルーゲ スプマンテ プロセッコ スペリオール ブリュット	ヴェネト州コネリアーノ	NV	発泡	グレラ	「プロセッコ」の中でも最上級に位置づけられるDOCG認定 食前だけでなく、天ぷらや軽めの前菜によく合う枝豆湯葉のお刺身かぶや大根の浅漬ケ、カプレーゼなど
2	1792	マリオトレッリ ピエモンテ シャルドネ	ピエモンテ州アスティ	2022	白	シャルドネ	この土地でできるワインは標高の高い畑で太陽をたっぷり浴びて完熟するので、濃いキャラクターのインパクトのあるシャルドネ 鱈や鯛の塩焼き冷静ラタトゥユ、山菜のてんぷらなどに合う
3	4229	カエルト ピノグリジオ	ヴェネト州ヴェネツィア	2023	白	ピノグリージョ	淡い麦わら色に緑がかった輝きが目を引き 帆立や鯛のカルパッチョ、野菜のマリネ、冷奴、湯豆腐などによく合う
4	1804	ピエトロリナルディ ランゲ アルネイス	ピエモンテ州ランゲ	2023	白	アルネイズ	ピエモンテ原産の白ぶどう品種で「ピエモンテの白の女王」とも称される。 白身魚のカルパッチョや塩焼きや天ぷら、春野菜のサラダ
5	2894	マリオトレッリ ピエモンテ・ブリュット・ロゼ デイマリーサ	ピエモンテ州ブッビオ	2022	泡	ピノ・ネッロ	
6	4329	カエルト ヴァルポリツェラ スペリオール	ヴェネト州ヴェネツィア	2020	赤	コルピナ主体ロンディネーラ	通常のヴァルポリツェラより熟成期間が長く、深みを増しているAL グリルした肉や野菜、トマト系のパスタ、照り焼き手金や焼き鳥たれ
7	1808	ピエトロリナルディ バローロ・モンビグリエ	ピエモンテ州バルバレスコ近郊ヴェルドゥーノ村	2017	赤	ネッビオーロ	バローロの中でも特に評価の高い特級畑。単一畑「モンヴィリエーロ」で作られた特別な1本。長期熟成型 牛ほほ肉の赤ワイン 煮ジビエ 熟成チーズ
8	5124	エルバリューナ バローロ・ロッケ デルアヌンシジアータ		2016	赤	ネッビオーロ	