



GENERAJ ジェネライ

ロエロの北端に位置するモンタという地域で、18世紀からワイン造りを続けているGENERAJは、現オーナーのジュゼッペが5代目で、2002年に初めてボトリングを始めました。ワイナリー名は、祖先がこの土地の人々から厚い信頼を得た人物で、「大将」と呼ばれていたことに由来します。畑の面積は12ヘクタール、生産本数が75,000本の家族経営

のワイナリーで、丁寧に造られたワインはピエモンテでも厳選された高級レストラン、バー、ワインショップでのみ取扱われています。スローワイン、ガンペロロッソ、デキャンター誌でも取り上げられる実力をを持った生産者です。



METODO CLASSICO BRUT MILLESIMATO

メトード クラシコ ブリュット ミレジマート

瓶内2次発酵メトード・クラシコによる発泡ワイン、淡黄色でイーストのほのかな味わいのする口当たりの良いワイン。甲殻類、牡蠣などの前菜と良く合います。
 <品種:7割チノ750%・シャルドネ25%・ピノノール25%>

品番:gen-011 本体価格 ¥7,500

発泡性白 辛口 750ml 13% 入数 6 VT/格付け: 2013 JANコード: 4562409236122



ROERO ARNEIS BRIC VAROMALDO

ロエロ アルネイス ブリック ヴァロマルド

淡い黄緑がかったイエローの色調。白い花、桃の香りの中にミントやアニスのスパイスの香りも感じます。果実味とミネラル感のしっかりした余韻の長い味わいです。繊細な前菜、お魚料理、野菜のグラタン、チーズなどと良く合います。最適温度は10~12℃。
 <品種:7割チノ100%>

品番:gen-001 本体価格 ¥3,000

白ワイン 辛口 750ml 13.5% 入数 6 VT/格付け: 2013-2014/D.O.C.G JANコード: 4562409236016



ROERO ARNEIS QUINDICILUNE

ロエロ アルネイス クインディチルーネ

約5年間かけて開発した樽熟成のロエロ アルネイス。15ヶ月にわたる熟成により、とても複雑な香り、特に黄桃やヘーゼルナッツの香りが印象的です。本来の味わいにコクを加えたバランスの良い仕上がり。魚介類や白身のお肉料理と良く合います。最適温度はやや高め10~14℃。
 <品種:7割チノ100%>

品番:gen-002 本体価格 ¥3,400

白ワイン 辛口 750ml 13% 入数 6 VT/格付け: 2013-2014/D.O.C.G JANコード: 4562409236023



BARBERA D'ALBA LA TUR

バルベラ ダルバ ラ トゥール

深いルビー色。心地よい酸を持ち、軽やかでバランスのとれた味わい。パスタ、お肉のロースト、メインディッシュ、熟成チーズによく合います。最適温度は17℃。
 <品種:バルベラ100%>

品番:gen-004 本体価格 ¥3,000

赤ワイン ミディアムボディ 750ml 13% 入数 6 VT/格付け: 2016 / D.O.C.G JANコード: 4562409236047



BARBERA D'ALBA sup. CAD'PISTOLA

バルベラ ダルバ スーベリオーレ カドゥピストラ

深いルビーの色調からガーネットに変化。チェリープラム、ブラックベリー、の香りを持ち、エレガントでパワフル。骨格はしっかりしながら、なめらかなタンニン、ドライで余韻の長い味わいです。パスタ、お肉のロースト等のメイン、熟成チーズと良く合います。最適温度は18~20℃。
 <品種:バルベラ100%>

品番:gen-005 本体価格 ¥4,500

赤ワイン ミディアムボディ 750ml 13.5% 入数 6 VT/格付け: 2014 / D.O.C.G JANコード: 4562409236054



ROERO BRIC AÛT RISERVA

ロエロ ブリック アウトゥ リゼルヴァ

深いルビー色。しっかりとした芳香の中にチェリーやキャラメルのような柔らかな香り。丸みを持ち、エレガントでしっかりとしたフルボディ。華やかで心地よいタンニンと、長い余韻を楽しめます。ローストビーフ、ジビエ、熟成チーズと良く合います。最適温度は18~20℃。
 <品種:ネビオー100%>

品番:gen-007 本体価格 ¥6,100

赤ワイン フルボディ 750ml 13.5% 入数 6 VT/格付け: 2010・2011・2012 D.O.C.G JANコード: 4562409236115



VINO ROSATO ISOLA ROSE

ヴィーノ ロザート イゾラ ロゼ

オレンジがかったピンクの色調に、フルーティーなチェリーやバラの香り。コンボートの様な甘みとしっかりとしたミネラルを感じる味わいです。お魚料理、前菜、野菜のグリルなどと良く合います。最適温度は10~12℃。
 <品種:ネビオー100%>

品番:gen-003 本体価格 ¥3,000

ロゼワイン 辛口 750ml 13% 入数 6 VT/格付け: 2014-2015/V.d.T JANコード: 4562409236030



LANGHE NEBBIOLO ISOLA

ランゲ ネッピオーロ イゾラ

色合いは明るいルビー色で、繊細なバラとすみれの香り、味わいは、芳醇でタンニンがほのかに残ります。肉料理、熟成チーズとの相性がぴったりです。
 <品種:ネビオー100%>

品番:gen-012 本体価格 ¥4,000

赤ワイン ミディアムボディ 750ml 13.5% 入数 6 VT/格付け: 2016 / D.O.C.G JANコード: 4562409236139



ROERO BRIC AÛT

ロエロ ブリック アウトゥ

深いガーネットの色調。スミレやチェリーの香りのなかに胡椒やミントのスパイスも感じられます。豊かな果実味がありながらもスムーズで飲み心地の良い口当たり。丸いタンニンとおだやかな酸、優しい甘味を伴った長い余韻が素晴らしい1本です。メインやお肉の煮込み料理、熟成したチーズと良く合います。最適温度は18~20℃。
 <品種:ネビオー100%>

品番:gen-006 本体価格 ¥4,500

赤ワイン ミディアムボディ 750ml 13.5% 入数 6 VT/格付け: 2011・2012・2013 D.O.C.G JANコード: 4562409236085