



### Mizzonミツオン

Veneto  
ヴェネト州

ヴァルポリチェッラ地区に位置する地域で最も長い歴史を持つミツオンのワイナリーは、首都ヴェローナからほど近い場所にあります。創始者であるジュゼッペは、彼の先祖から受け継がれてきた古木から、地域を代表するレチオットやアマローネといった素晴らしいワインを作り、ヴェローナ内外の数々のコンテストで受賞を重ねてきた実力者です。現在はジュゼッペの孫であるニコラ・ペルージが若くしてオーナーを継承し、昔ながらの伝統的製法を守りながら近代技術を取り入れて改良に努めています。ブドウ畑は5ヘクタールで、カル、センジア、ヴァルガタラの3つの地域にまたがります。

### VALPOLICELLA

ヴァルポリチェッラ

ヴァルポリチェッラ本来の透明感のある軽やかなタイプ。繊細かつフルーティーで、チェリーやアーモンドの香りが華やかです。口当たりはまろやかでバランスがよく、どんなお料理とも相性が良い飲みやすさがあります。最適温度は18℃前後。  
 <品種:コルヴィーナ65%・ロンディネッラ20%・コルヴィーネ10%・モナラ5%>



品番:miz-001 本体価格 ¥2,700

赤ワイン ミディアムボディ 750ml 12.5% 入数 6 VT/格付け: 2015 / D.O.C JANコード: 4562409232018

### VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE RIPASSO

ヴァルポリチェッラ クラシコ スーペリオレ リパッソ

ブドウを压榨後、アマローネの搾りかすと共に発酵させ、約30~36ヶ月間熟成させます。ガーネット色に輝く強い色調。熟したチェリーやプラムの中に黒胡椒、アーモンドのニュアンスが入ります。黒系果実の熟した味わいとタンニンのバランスが心地良くベルベットのよう舌触りがエレガントな印象。ローストしたお肉、ジビエ、熟成チーズなどと良く合います。最適温度は18℃前後。  
 <品種:コルヴィーナ65%・ロンディネッラ20%・コルヴィーネ15%>



品番:miz-002 本体価格 ¥3,800

赤ワイン フルボディ 750ml 14.5% 入数 6 VT/格付け: 2012 / D.O.C JANコード: 4562409232025

### PASSITO BIANCO DEL VENETO

パッシート ビアンコ デル ヴェネト

琥珀がかった黄金色の白ワイン。砂糖漬けの果実、アーモンド、パニラ、はちみつを思わせる強い香りを持ち、なめらかでまろやか、甘口で構成のしっかりした味わいがあります。熟成したチーズとも相性が良い甘口デザートワインです。最適温度は16~18℃。  
 <品種:ガリガネー75%・マルゲッジャ25%>



品番:miz-005 本体価格 ¥4,900

白デザートワイン 甘口 500ml 14% 入数 6 VT/格付け: 2009・2012 / I.G.T JANコード: 4562409232056

### VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE

ヴァルポリチェッラ クラシコ スーペリオレ

輝くルビー色。スパイシーな芳香が特徴的です。ほど良いボディ感とチェリーやプラムを煮詰めたような甘味のある、まろやかさが大変バランスの良い仕上がり。お肉の煮込み料理などと良く合います。最適温度は18℃前後。  
 <品種:コルヴィーナ65%・ロンディネッラ20%・コルヴィーネ10%・モナラ5%>



品番:miz-006 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: 2014 / D.O.C JANコード: 4562409232063

### AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO

アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ クラシコ

ブドウを収穫後4ヶ月間ほど陰干しすることで香りと糖度を上げます。黒味がかつた深みのあるガーネット。熟したプルーンやジャムを思わせる濃厚な香りにチョコレートやスパイスのニュアンス。おだやかなタンニンと力強いコクがあり、長い余韻が特徴です。35年は熟成可能。ジビエ全般、お肉の煮込み料理、スパイシーな味わいの熟成チーズや食後酒として。最適温度は18~20℃。  
 <品種:コルヴィーナ60%・ロンディネッラ20%・モナラ10%・コルヴィーネ10%>



品番:miz-003 本体価格 ¥6,600

赤ワイン フルボディ 750ml 15.5% 入数 6 VT/格付け: 2009 / D.O.C JANコード: 4562409232032

### RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO

レチオット デッラ ヴァルポリチェッラ クラシコ

深みのあるルビーレッド。熟した桃、フォンダンショコラやパナナなどの優雅な香りが口いっぱいに広がります。味わいはとてもフルーティー且つ複雑でエレガントなベルベットのよう舌触り。食後酒としてまたデザートやフルーツ、チーズやナッツなどと一緒にお召し上がりください。最適温度は16~18℃。  
 <品種:コルヴィーナ75%・ロンディネッラ15%・コルヴィーネ10%>



品番:miz-004 本体価格 ¥4,900

赤デザートワイン 甘口 500ml 13% 入数 6 VT/格付け: 2010・2011 / D.O.C.G JANコード: 4562409232049