



Muratori ムラトリー

Muratoriはイタリアワインを代表する最も本格的な伝統と技術革新を融合したワイナリーです。その地域の土壌に合った自然素材の肥料を使用し、できる限り化学肥料の使用を抑えています。そして、技術革新面では、各地域の土着品種を微生物学研究機関と協力し、除草剤、人工肥料に頼らない品種へと改良し、健康なブドウ苗を栽培しています。これらの活動が樹、ブドウ、そしてお客様にも健全な環境を提供しています。1999年にはロンバルディアの農学者であり天オワイン醸造家フランチェスコ・ヤコノと提携し、更なる高品質なブドウ造りにこだわり続けています。

～Villa Crespia～

イゼーオ湖とガルダ湖の間に位置し“シャンパン方式”で造られる事で有名なスパークリングワイン、フランチャコルタを生産しています。Villa Crespiaでは、シュール・リー製法で、ワインができるまでに24～90ヶ月の歳月を費やします。この製法により土地ならではの凝縮された香りと味を引き出します。



VILLA ALTA-FRANCIACORTA EXTRA DRY

ヴィラ アルタ フランチャコルタ エクストラ ドライ

複数のヴィンテージをブレンドして造られたフランチャコルタです。シャルドネとピノネロは、ソフトで塩分を豊富に含んだモレニック土壌で栽培されており、味わいはクラシックで持続性の長い余韻が特徴です。乾杯や食前酒にぴったりのワインです。また、繊細な魚料理にも良く合います。最適温度は6～8℃。
 <<品種:ピノ80%・シャルドネ20%>>

品番:mur-003 本体価格 ¥ 4,000

発泡性 白 辛口 750ml 13% 入数 6 VT/格付け: N.V / D.O.C.G JANコード: 8032853551547



VILLA CRESPIA MILLE BRUT

ヴィラ クレスピア ミッレ ブリュット

フランチャコルタの新しい造り方を体現したワイン。瓶内二次発酵前にステンレスタンクで30ヶ月以上熟成、その後瓶詰めし、更に30ヶ月以上瓶内二次発酵させます。この製法により、長期熟成した後もフレッシュ感を保ったミレジマートを味わうことが可能となりました。最適温度は6～8℃。
 <<品種:シャルドネ100%>>

品番:mur-011 本体価格 ¥ 4,900

発泡性 白 辛口 750ml 13% 入数 6 VT/格付け: 2008 / D.O.C.G JANコード: 8032853551622



VILLA CRESPIA-FRANCIACORTA BRUT

ヴィラ クレスピア フランチャコルタ ブリュット

フランチャコルタの肥沃な土壌で育ったシャルドネのみを使用して、フレッシュに仕上げた辛口です。最低30ヶ月瓶内二次発酵を行なう事で豊かな芳香と複雑な味わいを造り出し、エレガントなフランチャコルタに仕上げられています。食前酒として、また前菜と合わせてお楽しみください。最適温度は6～8℃。
 <<品種:シャルドネ100%>>

品番:mur-001 本体価格 ¥ 5,000

発泡性 白 辛口 750ml 12.5% 入数 6 VT/格付け: N.V / D.O.C.G JANコード: 8032853551417



VILLA CRESPIA-FRANCIACORTA ROSE' EXTRA BRUT

ヴィラ クレスピア フランチャコルタ ロゼ エクストラ ブリュット

フランチャコルタの肥沃な土壌で栽培されたピノネロとシャルドネを混醸して造られています。ピノネロは色調と味わいに骨格を出すため、完熟の状態を摘みあげて、シャルドネはフレッシュさを出すために酸が豊かな状態で収穫します。最低36ヶ月瓶内二次発酵を行ない、ピノネロの熟れた赤果実感とシャルドネのやわらかさを引き出します。芳醇でエレガントな味わいには新鮮な魚やお肉のカルパッチョ、トマトソースをベースにした肉料理がぴったりです。最適温度は6～8℃。
 <<品種:シャルドネ60%・ピノ40%>>

品番:mur-002 本体価格 ¥ 6,000

発泡性 ロゼ 辛口 750ml 13% 入数 6 VT/格付け: N.V / D.O.C.G JANコード: 8032853551479