



AZIENDA AGRICOLA MORO  
**RINALDINI**



Paola Rinaldini  
★M 2009最優秀賞受賞  
(イタリアの女性企業家に贈られる賞です)



Emilia-Romagna  
エミリア・ロマーニャ州

### RINALDINI リナルディーニ

レージオ エミリアとパルマの間、マティルデ・ディ・カノッサの丘の麓にワイナリーがあります。1960年代の終わりに創設されたリナルディーニ

のセラーは1884年の先代の母屋を利用したもので、ワインの樹が密集する15ヘクタールの畑の中心にあります。

リナルディーニの祖父である、リナルド・リナルディーニが、自ら経営するレストランでワインを提供するために造られたのがはじまりです。その後、シャンパン人気の影響を受け、ワイナリーは生産本数を拡大し続ける事となりました。コルドン仕立てによるブドウ栽培を行っているため、収穫量を制限し減農薬に徹底した環境に優しいワイナリーです。

現在はワイナリーの規模を拡大し最新設備や技術を取り入れながらも、その品質を維持するために、家族経営で伝統に忠実にしたがって運営しています。現在は、創始者の孫にあたるパオラ・リナルディーニに受け継がれ、地域特有のワインである”ランブルスコ”の生産にこだわり続けています。また、昔ながらの味わいを追究し、イタリアのみならず世界各国で高い評価を受ける彼女たちのワインは、日本の女性審査員のみで選ばれるワインコンテスト”SAKURA AWARD”でも2015、2017年と続けて見事ゴールドメダルを受賞しました。



### OROM MALVASIA SECCO

オロム マルヴァジア セッコ

麦わら色がかかった明るい黄色。瓶内二次発酵による長く持続する良質な泡と果実のフレッシュな香り。辛口で繊細な味わいを持ち、食前酒にふさわしいワインです。生ハムやチーズとも非常に相性が良いです。最適温度は6~8℃。  
◀品種:マルヴァジア100%▶

品番:rin-007 本体価格 ¥2,700

発泡性 辛口 750ml 11.5% 入数 6 VT/格付け: N.V / I.G.T JANコード: 8032618100065



### IL MIO ROSA EXTRA DRY

イル ミオ ローザ エクストラドライ

厳選された房のみを使用して造る特別なスパマンテ。マルヴァジアの甘さと芳醇な香り、ランブルスコサラミノのミネラル感、マラーニの酸をバランスよく配合し、生産者自らがボトルに絵付けする限定商品です。  
◀品種:マルヴァジア・ランブルスコサラミノ・ランブルスコマラーニ▶

品番:rin-011 本体価格 ¥3,300

弱発泡性 辛口 750ml 11.5% 入数 6 VT/格付け: N.V / I.G.T JANコード: 8032618100171



### PJCOL ROSS

ピコロス

唯一、Pjcol RossをMetodo Classico方式で生産し、伝統の味わいを残しながらも、これまでにしなかった滑らかさ、エレガントさを持つワイン。輝きのあるレッドで、アロマティックな赤系のフルーティーな香りを持ち、程よいタンニンと赤系フルーツを感じるバランスのとれた味わい。肉の煮込み料理、魚のスープなどシーフードとも良く合い、特に牡蠣との相性がとても良い。  
◀品種:ランブルスコピコロス100%▶

品番:rin-013 本体価格 ¥4,000

発泡性 辛口 750ml 11.5% 入数 6 VT/格付け: 2015 / I.G.T JANコード: 8032618100027



### VIGNA DEL PICCHIO

ヴィニャ デル ピッキオ

紫がかかった鮮やかなルビー色。モロ デル モロのヴィナッチャをリパツして造られるので、非常に力強く、個性的で優雅な香り。まるやかでコクがあり、優しい渋みとほのかな酸味が相まって、非常にバランスの良い味わいとなっています。生産量の限られた貴重なワイン。赤身肉、シーズンドチーズとの相性が理想的です。最適温度は18~20℃。  
◀品種:ランブルスコエストリ50%・アンフェロツタ50%▶

品番:rin-001 本体価格 ¥3,000

赤ワイン フルボディ 750ml 13.5% 入数 6 VT/格付け: 2012 / I.G.T JANコード: 8032618100058



### ROSE LAMBRUSCO EMILIA ROSATO

ロゼ ランブルスコ エミリア ロザート

紫がかかったローズカラー。繊細な香りを持ち、味わい豊かでベリー系果実のフルーティーさを感じさせます。その香りの良さとバランスの良さは目を見張る程。食前酒として理想的。前菜、白身のお肉、お魚とも良く合います。最適温度は6~8℃。  
◀品種:ランブルスコマラーニ80%・ランブルスコサラミノ20%▶

品番:rin-006 本体価格 ¥2,500

弱発泡性 中辛口 750ml 11% 入数 6 VT/格付け: N.V / I.G.T JANコード: 8032618100102



### LAMBRUSCO EMILIA AMABILE

ランブルスコ エミリア アマービレ

鮮やかなルビー色。赤系果実やスマイルをほのかに感じるランブルスコ特有の香りを持ち、甘口でフルーティー、生き生きとした爽やかさと心地よい余韻が残る味わいが特徴のワイン。チーズ、生ハムなどと非常に良く合い、どんな料理とも合わせられます。最適温度は8~10℃。  
◀品種:ランブルスコサラミノ45%・ランブルスコマラーニ40%・アンフェロツタ15%▶

品番:rin-005 本体価格 ¥2,500

弱発泡性 中辛口 750ml 8.5% 入数 6 VT/格付け: N.V / I.G.T JANコード: 8032618100157



### VECCHIO MORO LAMBRUSCO EMILIA

ヴェッキオ モロ ランブルスコ エミリア

”Vecchio Moro”は祖父であるMoroの生誕100周年を記念して作られました。収穫を遅らせたブドウを使用し、口当たり柔らかく、タンニンによるまろやかな渋みが特徴のフルボディで、大変バランスの取れたワインです。生ハムやサラミ、ラザニア、ポロネーゼ、バルメザンチーズ、グリルした肉料理等との相性は抜群です。最適温度は8~12℃。  
◀品種:ランブルスコグラスパロツタ85%・アンフェロツタ10%・マルヴェーニ5%▶

品番:rin-004 本体価格 ¥2,700

弱発泡性 辛口 750ml 12% 入数 6 VT/格付け: N.V / I.G.T JANコード: 8032618100072



### MORO DEL MORO

モロ デル モロ

紫がかかった鮮やかなルビー色。アマローネと同じくパッシートしているため、力強いエーテル香を持ちフルボディでまろやかな口当たり。しっかりとしたタンニンもあり、完成された調和・バランスを生み出しています。生産量の限られる貴重なワイン。ジビエ、シーズンドチーズとの相性が良く、食後酒としても最適です。最適温度は18~20℃。  
◀品種:ピコロス60%・アンフェロツタ40%▶

品番:rin-002 本体価格 ¥6,200

赤ワイン フルボディ 750ml 14.5% 入数 6 VT/格付け: 2006 / I.G.T JANコード: 8032618100133