

<b>商品名</b>	ヴァルポリチェッラ アルタロル		
<b>生産者名</b>	コルテ フィガレット		
<b>タイプ</b>	赤 Lミディ 辛口		
<b>産地・州</b>		ヴェネト	
<b>ぶどう品種</b>	コルヴィーナ主体 ロンディネッラ、モリナーラ		
<b>味わい</b>	ブレ・アルプスからの涼しい風が吹き込むヴァル・パンテーナ(パンテーナ渓谷)は、昼夜の寒暖差による美しい果実味が特徴。ブルーベリーやスモモにほんのりとハーブのトーン。		

<b>商品名</b>	ヴァルポリチェッラ ヴァルパンテーナ スペリオレ リパッソ		
<b>生産者名</b>	コルテ フィガレット		
<b>タイプ</b>	赤 Mフル 辛口		
<b>産地・州</b>		ヴェネト	
<b>ぶどう品種</b>	コルヴィーナ主体 ロンディネッラ、モリナーラ		
<b>味わい</b>	ブレ・アルプスからの涼しい風が吹き込むエリア。リパッソとは、アマローネで使ったブドウの皮を再度漬け込み複雑味を出す方法。干しブドウやブルー、葉巻やハーブのニュアンス。		

<b>商品名</b>	アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ ヴァルパンテーナ		
<b>生産者名</b>	コルテ フィガレット		
<b>タイプ</b>	赤 フル 辛口		
<b>産地・州</b>		ヴェネト	
<b>ぶどう品種</b>	コルヴィーナ主体 ロンディネッラ、モリナーラ		
<b>味わい</b>	ブレ・アルプスからの涼しい風が吹き込むブドウ栽培に最適なエリア。アマローネは、収穫後、100-120日陰干を行ってから作る特別なワイン。カシスリキュール、コーヒー、カカオなどリッチ		

<b>商品名</b>	バックネラ ヴィーノロッソ		
<b>生産者名</b>	コルテ フィガレット		
<b>タイプ</b>	赤 フル 辛口		
<b>産地・州</b>		ヴェネト	
<b>ぶどう品種</b>	コルヴィーナ 全11種類		
<b>味わい</b>	ブレ・アルプスからの涼しい風が吹き込むヴァル・パンテーナ(パンテーナ渓谷)は、昼夜の寒暖差による美しい果実味が特徴。		