





| | | |
|--------------|---|--|
| 商品名 | マルツァーニ キュヴェ メトクラシコ | |
| 生産者名 | カンティーナ ディッダ | |
| タイプ | 白泡 Mフル 辛口 | |
| 産地・州 |  サルディーニャ | |
| ぶどう品種 | VM60% VN&ヌラグス&カンノナウ&モニカ40% | |
| 味わい | サルディーニャ島でシャンパーニュ方式のスパマンテ造りを初めて行ったワイナリー。サルディーニャの土着品種を使っており、柔らかな口当たり。柑橘の香りとのっきりとした味わいが特徴。 | |



| | | |
|--------------|--|--|
| 商品名 | バグアス | |
| 生産者名 | カンティーナ ディッダ | |
| タイプ | 白 ミディ 辛口 | |
| 産地・州 |  サルディーニャ | |
| ぶどう品種 | ヴェルメンティーノ100% | |
| 味わい | 職人氣質のオーナーが一人で造るワイナリー。バグアスは完熟ヴェルメンティーノをステンレスで仕上げた1本。果実味とミネラルの調和した1本。爽やかな果実味あふれるフレッシュな辛口ワイン。 | |




| | | |
|--------------|---|--|
| 商品名 | アルカイス | |
| 生産者名 | カンティーナ ディッダ | |
| タイプ | 赤 ミディ 辛口 | |
| 産地・州 |  サルディーニャ | |
| ぶどう品種 | カンノナウ100% | |
| 味わい | 職人氣質のオーナーが一人で造るワイナリー。アルカイスはカンノナウをステンレスで醸造、熟成した濃すぎず、ベリーやハーブの香りが楽しめる赤ワイン。香草を使ったグリルなどにピッタリ！ | |




| | | |
|--------------|---|--|
| 商品名 | マルツァーニ リゼルヴァ メトクラシコ | |
| 生産者名 | カンティーナ ディッダ | |
| タイプ | 白発泡 フル 辛口 | |
| 産地・州 |  サルディーニャ | |
| ぶどう品種 | VN&ヌラグス80% VM&カンノナウ20% | |
| 味わい | サルディーニャ島でシャンパーニュ方式のスパマンテ造りを初めて行ったワイナリー。通常タイプの熟成に加え、樽熟成期間を12ヶ月もかけており、より複雑味と厚みを感じられるリゼルヴァタイプ。 | |



| | | |
|--------------|--|--|
| 商品名 | マルツァーニ フルール メトクラシコ | |
| 生産者名 | カンティーナ ディッダ | |
| タイプ | 白発泡 ミディ 辛口 | |
| 産地・州 |  サルディーニャ | |
| ぶどう品種 | カンノナウ80%VM&モニカ20% | |
| 味わい | サルディーニャ島でシャンパーニュ方式のスパマンテ造りを初めて行ったワイナリー。瓶熟の期間を短くすることで、フレッシュでカジュアルな印象。爽やかで心地よい酸味が絶妙なバランスのメトクラシコ。 | |



| | | |
|--------------|---|--|
| 商品名 | ロサーダ | |
| 生産者名 | カンティーナ ディッダ | |
| タイプ | ロゼ ミディ 辛口 | |
| 産地・州 |  サルディーニャ | |
| ぶどう品種 | カンノナウ100% | |
| 味わい | 職人氣質のオーナーが一人で造るワイナリー。サルディーニャの土着品種カンノナウで造られるしっかり目のロゼワイン。厚みがあるので、魚介や野菜は勿論、豚肉やラムにも。 | |

