

カミネッラ

岩盤の土壌から生まれる類まれなワイン



EXTRA BRUT エクストラブリュット

スパークリングワイン - VSQ (メトド・クラシコ)
90% シャルドネ、10% ピノ・ネロ

手摘みによる収穫後、ソフトな圧搾、ステンレスタンクで発酵。36ヶ月以上サッス・ディ・ルーナの地下岩盤カーヴで澱と共に熟成。手作業でルミアージュ。その後リリース前に最低6ヶ月以上瓶熟する。残糖6g/L。泡立ちはクリーミーでクリスタルの輝き、細かく、長く持続する。魚介のフリットミスト、ミラノ風カッスオーラと合わせて。



VERDE LUNA ヴェルデルーナ

白ワイン - Igp Bergamasca
100% インクローチオ・マンツォーニ6.0.13
(交配品種：リースリング x ピノ・ビアンコ)

冷却しながら除梗。果皮マセラシオンを48時間行い、温度管理下で発酵、ステンレスタンクで6ヶ月熟成。セイヨウサンザシ、黄リンゴ、バナナ。心地よいミネラル感。魚のグリル、野菜のオムレツと合わせて。

PRIMA LUNA プリマルーナ

赤ワイン - Igp Bergamasca
55% メルロー、45% カベルネソーヴィニヨン

15~18日間、果皮マセラシオン後にステンレス発酵。三回目使用のフランス産オーク樽（トノー、バリック）で8ヶ月熟成。瓶内で6ヶ月熟成。バランスよくやわらか。赤い果実、軽いスパイス。ベルガモのカゾンチェッリ（ラビオリ）、骨付き子牛肉ステーキのキノコ添えと合わせて。



LUNA ROSSA ルーナロッサ

赤ワイン - Vino Rosso
50% メルロー、45% カベルネソーヴィニヨン、5% ピノ・ネロ

メルローとカベルネソーヴィニヨンはアマローネのように30~40日間乾燥棚で陰干しされる。25~32日間の果皮マセラシオン後にステンレスで発酵、16~18ヶ月フランス産バリックで熟成。瓶内で6ヶ月熟成。官能的な心地良い感覚を与えてくれるワインで、果実味とスパイスな香りが際立つ。タンニンは熟し、ミネラルとしっかりした酸味がフレッシュさと与える優雅で美味しいリセルヴァ。ブランジチーズのリゾット・バルサミコ酢添え、フィレ肉のパイ包み焼きと合わせて。