

## 専門誌でも高い評価を獲得している 注目のプロセッコ 新入荷！ TENUTA SANT'ANNA

テヌータ・サンタンナは1960年に設立されました。当時のプロセッコやヴェネトのワインは「デイリーに飲む物」という位置づけであったため、クオリティはさほど重視されていませんでした。そんな中、厳格な造りを採用したテヌータ・サンタンナは、すぐに国内のワイン業界で名を知られるようになりました。

彼らの合言葉は「ぶどうの実を大切な蜜に変える」だと言います。

この地の可能性を見出したテヌータ・サンタンナは、様々な品種で高品質のワインを生み出してきました。そしてぶどうの個性とクオリティを高め、単一品種でのワイン醸造を成功させ、ワイン愛好家達に新しい世界を開くとともに、世界中でイタリアワインのイメージの向上に貢献しました。

ワイナリーの敷地は150ヘクタールに及び、そのうち140ヘクタールはワイン畑で、フリウリにも近いヴェネト州の東側に位置します。このエリアの粘土質土壌は、古代ローマ時代から中世にかけてもワイン作りが盛んで、この地で作られたワインは最盛期のヴェニス共和国にも捧げられておりました。今日までこの地域のワインは、心地よく丸みのある味わいと、イタリア料理との卓越した相性の良さも含め、世界中で高い評価を受けています。

また、パッケージやロゴなどのデザインにもこだわりを持っています。その一例として、エチケットの「ひしがた」は、テヌータ・サンタンナの所有するぶどう畑を上から見た形を表現しており、自分たちのワインが自分たちの畑で造られているという自信の印でもあります。

そんな彼らが最も力を入れて造っているこだわりのプロセッコ2種が新入荷いたしました。

ヴェネトの伝統的なぶどうの本格的な味わいを、是非ワイングラスの中で感じてください。



**TENUTA SANT`ANNA Prosecco D.O.C. Brut**

テヌータ・サンタンナ プロセッコ DOC ブリュット



- ぶどう品種 : グレラ 100%
- 土壌 : 粘土質
- 容量・入数 : 750ml × 6 本入
- バーコード : 4986504131593
- 提供温度 : 6 度~8 度
- 特徴 : 心地よい辛口でリフレッシュ感があります。フルーティーな香りに、魅力的なイースト香が加わり、食中に最適です。

**希望小売価格（税別）； 1,800 円**

**TENUTA SANT`ANNA Prosecco DOC Extra Dry**

テヌータ・サンタンナ プロセッコ D.O.C. エクストラ・ドライ



- ぶどう品種 : グレラ 100%
- 土壌 : 粘土質
- 植樹密度 : 3600 本/ha
- 容量・入数 : 750ml × 6 本入
- バーコード : 4986504131586
- 提供温度 : 6 度~8 度
- 特徴 : TENUTA SANT`ANNA で初めて製造されたプロセッコ。  
比類ない特徴を持ち、綿密で繊細な泡、フローラルでフルーティーな味わいで、フィニッシュに向けて心地よい果実味が続く。

**希望小売価格（税別）； 1,800 円**