



## サン・ビアジョ・ヴェッキオ

### San Biagio Vecchio

研究熱心で、論理的なオーナー:アンドレア41歳  
 ワイナリーに併設されているレストランでソムリエとして働いていたルチアと  
 恋に落ち結婚。2005年から夫婦二人でワイナリーの経営をはじめ  
 独学で農業学、醸造学を勉強し、有機農法にこだわるICEA認定BIOワイナリー



### サッビア・ジャッラ 2016

生産本数 5,794本  
 品種 アルバーナ 100%  
 樹齢 30年  
 収穫期 9月下旬  
 醸造 ステンレスタンク発酵、ステンレスタンク熟成  
 味わい Tortellini / Passatelli in brodo、鶏肉や豚肉に合わせて欲しいスローワイン  
 乾いたタンニン、骨格のある酸、黄色い果実感は食事にピッタリな味わい

CANTINA  
 SAN BIAGIO VECCHIO  
 www.cantina-sanbiagiovecchio.com



Farina Biologica di Macinazione a Pietra  
 Tipo  
 Frumento tenero Gentil Rosso  
 Raccolto 2015  
 Lotta  
 Umidità massima: 15,5%  
 Da conservarsi preferibilmente entro:  
 Da conservarsi in luogo fresco e asciutto.  
 Pesarlo netto: Kg e

### 小麦粉 Tipo00

品種 ジェンティル・ロッソ  
 容量 25kg  
 特徴 ICEAによってBIO認定され有機農法にこだわり、  
 オリオーロの丘で造られた土着小麦100%から造られる軟質小麦粉  
 精製度が高く、香り豊かで風味があり、生パスタやパン生地に最適  
 小麦の旨さを感じられるFarina italiana in purezza



## フランチェスコ・パオロ

### Francesconi Paolo

ブリジゲッタの小規模生産者6社で組織するBioVitiCultoriの1社  
 「環境に優しく」、「健康的」、「倫理的」、「土地への敬意」の4本柱を軸に  
 自然農法への哲学にこだわりをもち、肥沃な地を形成すること、そしてそれを  
 維持することを目的としてワイン造りを行っている



### アルカイカ 2015

生産本数 4,000本  
 品種 アルバーナ種 100%  
 樹齢 23年  
 収穫期 9月下旬  
 醸造 ステンレスタンク発酵、熟成  
 味わい アプリコットやプラムをイメージさせる果実味とオレンジをイメージさせる酸味  
 色は非常に濃く、ほのかにタンニン分を感じるが透明感がありクリーンで優しい味わい



### レ・イアディ 2012

生産本数 2,500本  
 品種 サンジョベーゼ種 100%  
 樹齢 20年  
 収穫期 10月初旬  
 醸造 ステンレスタンク発酵、バリック熟成  
 味わい 輪郭がしっかりしているバランス抜群な味わい  
 アルコール感優しい果実味、キレイ酸味、洗練されたタンニンとともに溶け込んでおり  
 ミネラル感もほどよく、ローマニャ・サンジョベーゼのエlegantスタイル