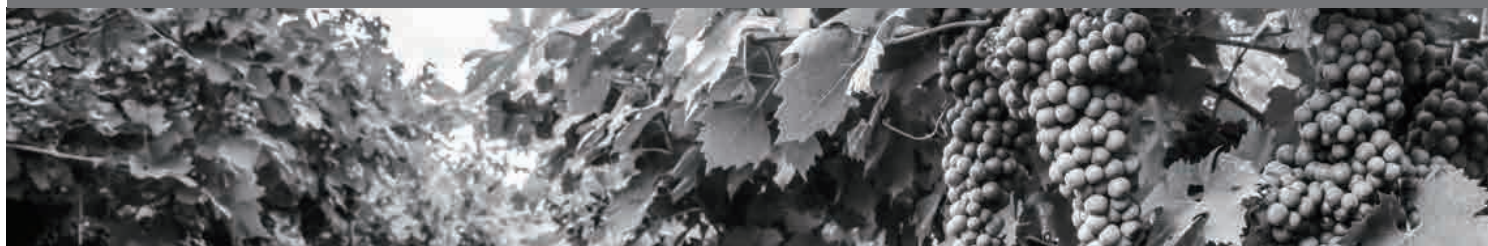




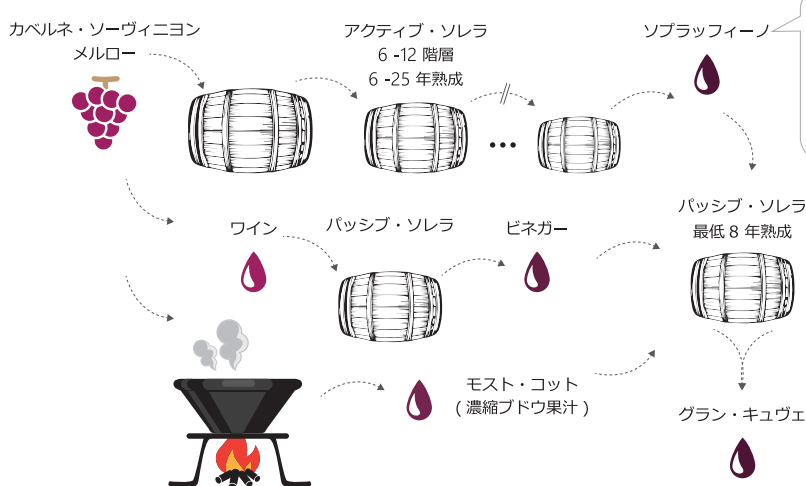
ACETAIA DUCALE ESTENSE



Ducale Estense (デューカール・エステンセ) は16世紀に確立されたエステ公爵家の伝統的なアセト・ソプラッフィーノの製法を21世紀に再構築。その技術を応用して2008年に新たな調味料としてピノ・グリージョの白ワインから作ったピネガーを原料にヴィナーグロを開発。さらにカベルネ・ソーヴィニヨンの赤ワインから作ったピネガーを使って、ヴィナーグロとソプラッフィーノの中間にあたるグラン・キュヴェを商品ラインに加えました。

GRAN CUVÉE

BLEND グラン・キュヴェ - ブレンド -
カベルネ・ソーヴィニオン & メルロー



● Sopraffino (ソプラッフィーノ)
1550年にエステ侯爵家によって製法が確立された希少な調味料。ソレラシステムを利用してブドウ果汁を酢酸発酵させてつくられる。現在のバルサミコ・トラディッツィオナーレの原点とも言われています。

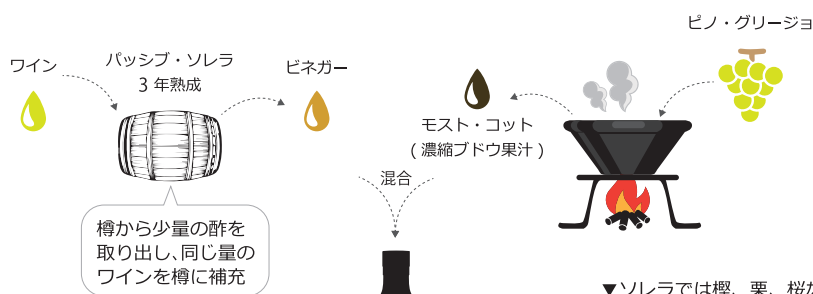
- 色調：琥珀色がかったガーネット
- 酸度：約 5%
- 味わい：柔らかく控えめな甘みにベリーのような風味と力強いスパイシーさがあり、果皮の渋みを感じる

ソレラとは、ワインや酢などの発酵製品を製造、精製するためのシステムです。一般的には熟成の異なる多層構造の樽が存在し、ソレラと呼ばれる最下層の一番古いものから製品が抜き取られると、減った分を次に古い樽から順に継ぎ足していくものですが、Ducale Estenseでは1階層のみの場合を「パッシブ・ソレラ（受動的なソレラ）」と呼んでいます。



VINAGRO

DI PINOT GRIGIO ヴィナーグロ・ディ・ピノ・グリージョ



樽から少量の酢を取り出し、同じ量のワインを樽に補充

- 色調：琥珀色がかった淡い麦わら色
- 酸度：約 6.5%
- 味わい：繊細な甘み、爽やかな酸味と白ワイン特有のフルーティーな香

▼ソレラでは榿、栗、桜などの樽が使われます



da Treviso



arrecria

株式会社プログレス アレクリア事業部

■西日本ランチ

■東日本ランチ

〒658-0021 兵庫県神戸市東灘区深江本町 4-4-21 TEL: 078-436-1002 FAX: 078-436-1003

〒140-0002 東京都品川区東品川 3-1-15 TEL: 03-5796-6699 FAX: 03-5796-6698

※商品についてのお問合せ・見積もり依頼は、最寄りのランチの営業担当までお願いします。