

Valentini  
ヴァレンティーニ



	<p>○Trebiano d'Abruzzo トレッビアーノ・ダブルッツォ</p>			備考	異なる畑に植わるブドウから、最新の注意を払い収穫される。
畑	<p>品種：トレッビアーノ100% 植樹：1960年代 位置：標高280~300m 土壌：粘土石灰質</p>	醸造	<p>大樽で醗酵 大樽で24ヶ月熟成。</p>		
	<p>●Cerasuolo di d'Abruzzo チェラスオーロ・ディ・モンテプルチャーノ・ダブルッツォ</p>			備考	異なる畑に植わるブドウから、最新の注意を払い収穫される。
畑	<p>品種：モンテプルチャーノ100% 植樹：1960年代 位置：標高280~300m 土壌：粘土石灰質</p>	醸造	<p>大樽で醗酵 大樽で12ヶ月熟成。</p>		
	<p>●Montepulciano d'Abruzzo モンテプルチャーノ・ダブルッツォ</p>			備考	異なる畑に植わるブドウから、最新の注意を払い収穫される。
畑	<p>品種：モンテプルチャーノ100% 植樹：1960年代 位置：標高280~300m 土壌：粘土石灰質</p>	醸造	<p>大樽で醗酵 大樽で24ヶ月熟成。</p>		
	<p>◎Olio Extravergine di Oliva オーリオ・エクストラヴェルジネ・ディ・オリヴァ</p>			備考	深緑色で、凝縮した、フルーティーな、草のようなみずみずしい香りがします。味わいを最大限に際立たせる為、加熱せずそのまま使うのがお勧めです。人口肥料ではなく自然から得られる肥料を使って、自然への敬意を払って特別に作られています。
畑	<p>品種：ロレート・アブルティーノ周辺の固有品種。ロレターノと、現地では呼ばれる。</p>	製法	<p>濾過せずに、自然に沈殿するまで、じっくり時間をかけて作る。</p>		