

# “Il Pestifero” Marche Bianco Frizzante <IGP>

“イル ペスティフェロ” マルケ ビアンコ フリッツァンテ

容量750ml/ブドウ品種:ガエルディッキ70%、マルガツァ15%、サンジョヴェ15%  
アルコール度数 11.5%

醸造:土着の酵母で発酵。白ワインの製法で醸造。瓶内2次発酵後、  
瓶内熟成2ヶ月。澱引きしない。

特徴:はちみつ、白い花、アーモンド、青リンゴの華やかな香り。泡はきめ細かく、  
ボリュームがあり、心地よいミネラル感。ドライですっきりとした味わいで、  
余韻はほのかにアーモンドのようなオイリーさを感じる。

**限定600本!**

## 人気商品のペットナット10月入荷! ペスティフェロ&ラ・ビルバ

『“イル ペスティフェロ” マルケ ビアンコ フリッツァンテ』&『“ラ ビルバ” マルケ ロザート フリッツァンテ』  
を先行予約制で販売致します。普段は夏の入荷ですが、今回は秋入荷!

10月下旬の出荷を予定しており、各600本限定ですが、コンテナの関係から360本・240本の2回に分けて入荷致します。



マルケ州



TENUTA DI

TAVIGNANO



テヌータ ディ タヴィニャーノ社

# “La Birba” Marche Rosato Frizzante <IGP>

“ラ・ビルバ” マルケ ロザート フリッツァンテ

容量750ml/ブドウ品種:ラクリマ100% アルコール度数 12%

醸造:土着の酵母で発酵。瓶内2次発酵後、瓶内熟成2ヶ月。澱引きしない。

特徴:ピンクグレープフルーツ色、澱はペスティフェロより多く、混ざりやすい

酵母香、グアヴァやザクロの香り、残糖はほぼ感じない極辛口。

ラクリマ特有のエキゾチックな花などの香りはほのかに感じられる。

優しくピュアな余韻で飲みやすいペットナット

**限定600本!**

返信先FAX 03-6411-6766 又は [info2@web-monaca.com](mailto:info2@web-monaca.com)まで

納品予定月	商品名	本数	希望小売価格(税別)
10月入荷360本	“イル ペスティフェロ” マルケ ビアンコ フリッツァンテ	本	3,630円(3,300)
10月入荷360本	“ラ・ビルバ” マルケ ロザート フリッツァンテ	本	3,630円(3,300)
御社名/ご店舗様名		ご住所	
お電話番号		ご担当	ご帳合先