

お天気の日にはポカポカの日差しが気持ちいい4月。ピクニックやアペロで楽しむのにぴったりな飲み心地のよいワインをご用意いたしました。おしゃべりが弾むような軽やかなワインで、家族や友人とのひとときをゆったり楽しくお楽しみください！



1本目 Ghazii | Montesecondo

きめ細やかな果実味が特徴のキャンティクラッシコの造り手。フレッシュなブドウをそのままダイレクトプレスし瓶内二次発酵。澱引きせず瓶詰めしているのほんのり濁ってブドウの味わいがぎゅっと詰まった口ゼの微発泡です。

生産地：イタリア／トスカーナ
ブドウ品種：サンジョヴェーゼ

2本目 Anime | Crealto

古代品種バラトゥチャットは病気にも比較的強く無農薬栽培に向いている品種。ブドウの半分はを7日間果皮ごと漬け込み複雑味がある品種の特性を引き出している。Anime(魂)という名の由来は、ワインにも魂が宿っているという想いから。

生産地：イタリア／ピエモンテ
ブドウ品種：バラトゥチャット

3本目 Pettiroso | Fonterenza

若い樹の区画のブドウで仕込む軽やかな口当たりのワイン。フレッシュながらもエッジの効いたタンニンがちらりとアクセントが効いています。サンジョベーゼのたくましさと、チリエジョー口のチャームングさが共存した絶妙なバランスです。

生産地：イタリア／トスカーナ
ブドウ品種：サンジョベーゼ チリエジョー口

筍と桜海老のバジルソース

春爛漫の4月。食材も華やかな彩りに満ちてきました。今回は今が旬の筍と桜海老を使ったおつまみをご紹介します。ジューシーな旨味あふれる筍に出汁感ある桜海老を合わせた1品です。今回も金田シェフが作ったチルドおつまみもセットでお届けします。パンに乗せてブルスケッタにするのはもちろん、パスタと和えてもおいしく味わえます。ぜひ、ご自宅でシェフの味を楽しんでみてください。



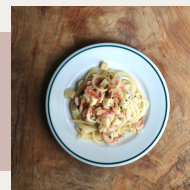
材料

筍で筍 60g
 生桜海老 40g
 レモンオイル 小さじ1
 ニンニク 1cm程度のスライス1枚
 塩 少々
 ケイパー（微塵切り） 少々
 バジル 少々
 パン 1個
 エクストラヴァージョンオイル 適量

作り方

1. 筍を5〜1cm厚にカットする。
2. フライパンを熱し、レモンオイル（サラダ油）とニンニクスライスを入れ中火にかける。
3. ニンニクに香りが出たら、筍、桜海老、塩を入れソテーする。
4. バジルとケイパーを微塵切りにして、EXVオイルと合わせる。
5. [3]を盛り、[4]をかける。

パスタにかけても
 美味しくいただけます！



※お届けしたチルド商品は冷蔵庫で保存してください。到着後5日以内にお召し上がりください。

ソムリエールからのコメント

華やかなピンク色の桜海老に合わせたのは、同じような色合いの春らしいロゼワイン。桜色の液色、フレッシュでありながらも旨味のある味のマリアージュに加えて微発泡の口当たりが桜海老の食感にもリンク。マリアージュを存分に楽しめる組み合わせです！

