



CASA PERINI

EST. 1929

CASA PERINI
カーサ・ペリーニ

ブラジル
リオ・グランデ・ド・スル



1929年、イタリア系移民のペリーニ家がブラジル南部、リオ・グランデ・ド・スル州セラ・ガウチャのヴァレ・レンティーノにある自宅のガレージから始めたワイナリー。4世代を経て1970年にカーサ・ペリーニ社を設立して以来、設備、人材に惜しみなく投資し、フランスを始め最新の技術を取り入れ、トレーサビリティシステムを導入するなど、高品質なワインを造ることに力を注いでいます。

アルゼンチンとウルグアイの国境近くにあるセラ・ガウチャはブラジルの主要なワイン産地であり、ブラジル国内のワイン生産の約85%を占めています。ブラジルの南部、山岳地帯に位置し平均標高は海拔800メートル。冬は寒く雪が降ることもあり、また夏は暑く30℃にまで達します。16世紀にブドウの木が最初にブラジルに持ち込まれ、1870年代にはセラ・ガウチャにワイン造りが定着し、イタリア人移民によってワイン醸造が多く行われました。また、イタリア北部と気候が似ていることからヨーロッパ系のブドウ品種の栽培が多く行われています。



モスカテル・エスパマンテ NV

モスカテル (モスカート) 100%
シャルマ方式



世界ワイン・アンド・スピリッツ・ジャーナリスト協会 (WAWWI)が選ぶ世界のワイン2017年の第5位に選ばれる。銀色に輝く明るい黄色。泡立ちが長く続く。ジャスミンのような白い花、桃のような白い果実の香り。泡と甘味、そして爽やかさのバランスが心地よい。

残糖：75 g / l

アルコール度数：7.5%

JAN：7896452112506

CODE：BR-PR07

参考小売価格
¥1,900(税別)

【受賞歴】

WAWWI 5th BEST WINE OF THE WORLD

Gold Medal Sakura Japan Women's Wine Awards

Silver Medal International Wine and Spirits Competition UK

Gold Medal Citadelles du Vin France

Silver Medal Indy International Wine Challenge USA

Gold Medal 13 Concurso Internacional de Vinos y Licores Vinus Argentina

Gold Medal Denver International Wine Competition USA

Bronze Medal Los Angeles International Wine Challenge USA

Silver Medal Selections Mondiales des Vins Canada

Gold Medal Taster Guild International Wine Judging USA

Silver Medal Decanter World Wine Awards USA

Commended International Wine Challenge UK

Bronze Medal The Dallas Morning International Wine Challenge USA

Gold Medal San Francisco Wine Challenge USA

90 points Descorchados Guide 2019



エスパマンテ ブラン ブリュット NV

シャルドネ50%、リースリング・イタリコ50%
シャルマ方式

ブリオッシュやトーストしたパン、アーモンドなどのナッツの風味。香りとフレーバーが複雑で爽やかながらエレガント。余韻に青リンゴのニュアンス。

2018年だけで世界のワインコンペティションで13回受賞しました。

残糖：11 g / l

アルコール度数：12.0%

JAN：7896452112001

CODE：BR-PR08

参考小売価格
¥1,900(税別)



バルベラ 2015

バルベラ100%

あえて樽熟成をせずブドウ本来の味わいを生かしたワイン。

濃厚なルビー色。ブラックベリーやチェリーを思わせるアロマ。しっかりとした濃厚さと、生き生きとしたバランスの良い酸を併せ持つ。

アルコール度数：12.0%

JAN：7896452104396

CODE：BR-PR03-15

参考小売価格
¥2,400(税別)

MACAW マカウ

全て手摘みによる収穫作業を行う。わずかな甘みを残したセミドライタイプ。シンプルで飲みやすく、『シーンを選ばず楽しめるワイン』をコンセプトに造られたエントリーライン。ラベルの鳥はブラジルを代表するインコ（MACAW）



**マカウ メルロー
ドウミセック 2016**

メルロー100%
一部フレンチオークで3か月熟成

完売により
終売
致しました

ベリー等赤系果実を思わせる香
らかくバランスが良い。
ニュアンスとベルベットのよう滑らか
やかな余韻が続く。

g / ℓ
アルコール度数：11.5%

JAN：7896452100565
CODE：BR-PR01-16

参考小売価格
¥1,600(税別)



**マカウ モスカート
ドウミセック 2019**

モスカート100%
一部フレンチオークで3か月熟成

完売により
終売
致しました

黄色。
柑橘系の香りにメロンやジャス
ミンの爽やかでふくらみのある果実味、
口当たりはフルーティ。余韻に上
がられる。

g / ℓ

アルコール度数：11.0%
JAN：7896452100602

参考小売価格
¥1,600(税別)

FRAÇÃO ÚNICA

Fração Única フラサオ・ウニカ

手作業で剪定、収穫を行い、より高い基準に達したブドウのみでこのシリーズは作られます。最高のテロワールを表現するため、ブドウそのものの特徴を生かすように作られています。またオーク樽熟成をすることにより複雑な風味を持つワインとなります。



フラサオ・ウニカ シャルドネ 2019

シャルドネ100%
60%フレンチオーク、40%アメリカンオークでそれ
ぞれ4ヶ月熟成

黄色がかった金色。オーク樽由来のバターのよ
うなアロマ、ホワイトチョコレートやバニラの香り。
しっかりとした味わいがあり、柑橘系の風味と良い
酸味が感じられる。

アルコール度数：12.0%
JAN：7896452100381
CODE：BR-PR04-19

参考小売価格
¥2,400(税別)



フラサオ・ウニカ ピノ・ノワール 2019

ピノ・ノワール100%
全体の60%、そのうち85%をアメリカンオーク樽、
15%をフレンチオーク樽で6ヶ月間熟成

イチゴや熟したチェリー、ザクロのジャムのようなア
ロマに、オーク由来のバニラやシナモンの香り。
ベルベットのような滑らかな口当たりとベリー系果
実の風味。

アルコール度数：13.0%
JAN：7896452101500
CODE：BR-PR06-19

参考小売価格
¥2,400(税別)



**フラサオ・ウニカ カベルネ・フラン
2016**

カベルネ・フラン100%
全体の60%、そのうち85%をアメリカンオーク樽、
15%をフレンチオーク樽で6ヶ月間熟成

紫がかったクリアなルビー色。ラズベリージャム、
チェリー、ブラックベリーの香りに白コショウ、タバコ、
コーヒーのニュアンス。いきいきとバランス良く、柔ら
かな口当たり。

アルコール度数：12.0%
JAN：7896452101487
CODE：BR-PR05-16

参考小売価格
¥2,400(税別)