



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・ト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、高品質なワイン造ることに力を注いでいます。



マカウ メルロー
ドウミセック 2016

メルロー100%
一部ハンガリーオークで3か月熟成

深い董色、ラズベリー等赤系果実を思わせる香り。味わいは柔らかくバランスが良い。スパイシーなニュアンスとベルベットのよう滑らかな余韻。残糖11.98g/l。アルコール度数：11.5%
JAN: 7896452100565
CODE: BR-PR01-16

参考上代 ¥1,600



マカウ モスカート
ドウミセック 2016

モスカート100%
シュールリーで3か月熟成

金色がかった淡い黄色。桃やライチのエlegantなアロマ。フルーティな口当たり控えめで上品な甘み、そして爽やかな酸味。残糖13g/l。アルコール度数：11.0%
JAN: 7896452100602
CODE: BR-PR02-16

参考上代 ¥1,600

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ムドライタイプ。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レベルのワイン。ラベルの鳥はブラジルを代表するインコ(MACAW)。



バルベアラ 2015

バルベアラ100%

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。あえて樽熟成をせずブドウ本来の味わいを生かしている。アルコール度数：12.0%
JAN: 7896452104396
CODE: BR-PR03-15

参考上代 ¥2,400



モスカテル・エスピマンテ NV

モスカテル(モスカート)100%
シャルマ方式

銀色に輝く明るい黄色。泡立ちは長く続く。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75g/l。
WAWWI: TOP 5 WINES 2017
SAKURA Awards 2019: Gold
アルコール度数：7.5%
JAN: 7896452112506
CODE: BR-PR07

参考上代 ¥1,900



フラサオ・ウニカ
シャルドネ 2017

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-PR04-17

参考上代 ¥2,400



フラサオ・ウニカ
ピノ・ノワール 2017

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-PR06-17

参考上代 ¥2,400



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

参考上代 ¥2,400