

# NINO FRANCO

ニーノ・フランコ

## メーカーズ・ディナー

プロセッコのみ生産する、イタリアはヴェネト州の老舗ワイナリー、“ニーノ・フランコ”。  
ナプレのお食事とキャラクターの異なる厳選されたプロセッコ4種をテイastingして頂けます！  
解放されたテラス席で秋の夜長を楽しみましょう！



NINO  
FRANCO

Nino Franco Spumanti



日程: 2019.10.19 (土)

17:30~22:00 (入退場自由)

料金: ¥5,000- (お一人様、税込)

- ・スパークリングワイン 4種 各グラス1杯
- ・ナプレ風、季節のオススメ料理各種
- \* 追加でドリンクご注文頂けます。



ご予約・お問い合わせ

TEL. 03-5413-0711



ナプレ 東京ミッドタウン店

東京都港区赤坂9-7-4 D-0117  
東京ミッドタウンガーデンテラス1F







Nino Franco Spumanti

100 Nino Franco 1919-2019 cent'anni di Nino Franco 100<sup>th</sup> Anniversary



ニーノ・フランコは、イタリア北東部のヴェネト州マルカ・トレヴィジアー地域にあるプロセッコの歴史が最も古いヴァルドッピアデーネ村の生産者です。1980年代から高品質な単一畑プロセッコ造りに取り組み、単一畑プロセッコの先駆者としてリスペクトされています。アントニオ・フランコが1919年にワイナリーを創立、その後息子のニーノ・フランコ、現在の当主である孫のプリモ・フランコへと3代に渡り100年前からワイン造りをしています。プリモは20年前からプロセッコの品質、ポテンシャルを強く表現するため、DOCG単一畑プロセッコをリリースするようになりました。土着品種のグレーラ種100%にこだわり、歴史的なDOCGエリアからアロマティックで濃厚な高品質プロセッコが生まれます。

第44回『ユネスコ世界遺産委員会』で、プロセッコDOCGの故郷、コネリアーノ・ヴァルドッピアデーネの丘陵地帯が、イタリアで5番目の世界遺産に登録されました。イタリアの文化的景観(cultural landscape)として、ピエモンテのぶどう畑ランゲ・ロエロ・モンフェッラートに続く登録となります。コネリアーノ・ヴァルドッピアデーネ・プロセッコ・スペリオールは現在9千万本以上生産され、世界130ヶ国に輸出されています。ヴェネツィアから50km、ドロミティ山脈から100kmに位置し、1800年代から知られていたワインで、うねるように連なる35kmの丘陵地帯の標高50~500mの斜面7,600haには、ぶどう品種グレーラが植えられています。



Ciao!

ブランド アンバサダーの ジョヴァンニさんが 色々ワインのお話を して下さります!

“ルスティコ” ヴァルドッピアデーネ・プロセッコ・スペリオールDOCG “Rustico” Valdobbiaine Prosecco Superiore DOCG



シャンパン&スパークリングワイン世界選手権 (CSWWC) 2017Gold Medal & Best Prosecco NV Brut 2018Gold Medal Wine Enthusiast 89pts JamesSuckling.com 90pts グレーラ(プロセッコ) Glera(Prosecco) 100%

ステンレスタンクで発酵。シャルマ方式。標高250m~350mの畑。明るい麦わら色、繊細で持続性のある香り。心地よく、クリスピー。果実と花を感じる。クリーミーでリフレッシュさせてくれるワイン。前菜類、リゾットやパスタ、スナックとよく合う。

“プリモ・フランコ” ヴァルドッピアデーネ・プロセッコ・スペリオールDOCG “Primo Franco” Valdobbiaine Prosecco Superiore DOCG



シャンパン&スパークリングワイン世界選手権 (CSWWC) 2017Gold Medal & Best Prosecco Vintaged sec Wine Enthusiast 91pts グレーラ(プロセッコ) Glera(Prosecco) 100%

標高の高い丘(400m以上)の畑のブドウのみをセレクション。シャルマ方式。瓶詰め後、30日間寝かせてから出荷。明るい、淡い麦わら色。香り高くフルーティー。残糖熟したブドウ、リンゴの風味。中甘口ワイン。伝統的には小さめの焼き菓子やタルトと一緒に味わう。

“ノディ” ヴァルドッピアデーネ・プロセッコ・スペリオールDOCG “Nodi” Valdobbiaine Prosecco Superiore DOCG



シャンパン&スパークリングワイン世界選手権 (CSWWC) 2018Gold Medal 獲得 グレーラ(プロセッコ) Glera(Prosecco) 100%

「風の丘」とも呼ばれるコル・テル・ヴェントの単一畑の樹齢100年以上のブドウ木から作られる。古木には、沢山のこぶ(Nodi)が付いていることから「Nodi」と名付けられた。生産量は年間平均5,000本のみ。フジヤバラのようなフローラルな香り、洋ナシやスグリのようなフルーティーなアロマを同時に感じる。凝縮感がありスムーズな口当たり。さめ細かい泡が持続する。心地よい酸味でアフターに塩味を感じる。

“グレーヴェ・ディ・ステッカ” プリュエット “Grave di Stecca” Brut



グレーラ(プロセッコ) Glera(Prosecco) 100%

“グレーヴェ・ディ・ステッカ”と呼ばれる古くからある畑からつくられ、マイクロクリマの影響がワインに個性を与えている。南向きの畑は、大きなクロ(城壁)によって保護されている。熟したフルーツやハーブの香り、火打石や芳ばしいアーモンドを感じる。ミネラル感がありクリーミーな泡立ち。貝類やハムなどの前菜、野菜やエビの天ぷらとよく合う。プロセッコDOCGと異なるキャラクター性を持つため、あえてDOCGを名乗っていない。