



～ カノナウ種の赤ワインから醸された深い味わい ～

## **"SAN GIULIANO" ACETO di CANNONAU**

**オーク樽12ヶ月熟成  
カノナウ種100% - 赤ワイン・ヴィネガー**

サルデーニャ島を旅する人は必ずや口にするであろう、カノナウ種の赤ワイン。ミネラル味が強い、この特徴的なワインの味に驚いた経験のある人は少なくない筈です。サルデーニャ島内陸部で好んで食べられる猪等のジビエ料理、羊肉、内臓料理に良く合うこのワインを、マンカ農園ではオーク樽で12ヶ月間も掛けて醸造し、深い味わいの赤ワイン・ヴィネガーをつくりだしました。

この葡萄品種の歴史を辿ると1300年代にまで遡り、スペインから持ち込まれたグラナクサ・アラコナーゼ種の葡萄がカノナウ種になったと伝えられています。酸味と甘みの良いバランスの中に深いコクを醸したヴィネガーの味は茹でた野菜、魚介等のさっぱりした素材、または鶏肉、グリルした肉との相性も抜群です。



商品名：**カノナウ・赤ワインヴィネガー**  
**オーク樽12ヶ月熟成**

ブランド：サン・ジュリアーノ

生産地：イタリア

原材料：カノナウ品種葡萄

規格：500ml

単位：12本

輸入元：登馬商事株式会社 東京都中央区日本橋小舟町3-2 リブラビル1F  
電話：(03)5640-4026 FAX：(03)5640-4032