

ヴェネツィアのワインと 加賀割烹の夕べ

MASI[®]
AGRICOLA
マージ

北イタリアは“水の都”ヴェネツィアにて、200年以上の歴史を持つワイナリー、マージ。そのマージよりゲストを招き、一夜限りの特別コースをご用意させていただきます。

マージの特徴は、代表的なワイン“アマローネ”に代表される、収穫したブドウをアパッシメント（陰干し）して造る、その凝縮した美味しさにあります。

繊細かつ力強いマージのワインと加賀割烹の極上のマリアージュをご用意し、皆様のお越しをお待ちしております。



マルコ・ザウリ氏

マージのアジア・パシフィック輸出担当マネージャー。ヴェネト州のカフォスカリ大学東洋語学部卒業。2004～2010年は、上海にて活躍。著名なワイン輸入社のブランド・マネージャーとして、イタリアワインをアジアへ紹介することに従事。2014年度より同職。

マージのスパークリングワインMoxxè-モクセ- 日本初お披露目！

今回のコースにて最初にご用意いたしますスパークリングワインMoxxè-モクセ-は、このお席が本邦初公開。陰干しぶどうから造られる今までにないリッチテイストなバブルを、日本で最初にお楽しみ頂けます。



日時 2017年2月22日 **水**
開場 18:30 開始 19:00

料金 ¥15,000 (税・サービス料込)

会場  加賀生割烹 芳春庵
神楽坂前田

東京都千代田区丸の内1-1-3
日本生命丸の内ガーデンタワー2階
開場の地図は裏面をご参照ください

ご予約・お問合せ (03) 6273-4002

WINE LIST

- Moxxè-モクセ- (辛口 スパークリングワイン)
- Masianco-マジアンコ- (辛口 白ワイン)
- Rosa dei Masi
-ローザ・デイ・マージ- (辛口 ロゼワイン)
- Costasera Amarone
-コスタセラ・アマローネ- (辛口 赤ワイン)
- Angelorum Recioto
-アンジェロールム・レチョート- (甘口 デザートワイン)