

Vino di Visciola

マルキジャーノの

伝統と誇り

ヴィシヨラワイン

マルケ州
特産の
サワーチェリー
”ヴィシヨラ”

ウィシラ®
wihsila



オペラ作曲家
ロッシーニ

ルネッサンス絵画の巨匠
ラファエッロ

多くの芸術家を生んだ
マルケの大地

伝統が奏でる調べ
収穫の豊穡な色彩

一滴に込めた
自然の恵み



ペルゴラの丘

イタリア中部・アドリア海に面したマルケ州。偉大な芸術家を輩出したペーザロやウルビーノからほど近い丘陵地域に、ペルゴラの町があります。

ヴィッラ・リージ農園

ペルゴラで100年に渡りワインを造るトネッリ家では、醸造家の4代目ステファノ氏によって、ヴィシヨラワインをエレガントに完成させました。

フレーバードワイン

アレアティコ種とモンテプルチャーノ種のブドウで造る赤ワインに、翌年6月に手摘みで収穫されるヴィシヨラを1~4ヶ月漬け込みます。

甘美な誘惑

色は濃いルビー色。香りは強く余韻が広がり、味は柔らかくもしっかりしていてフルーティー。甘味と酸味の心地良いバランスが際立ちます。

- 10~12℃に冷やしてお飲みください。
- 洋菓子やビスケット、ジェラートと合わせると、美味しさがより引き立ちます。
- グラス1杯分は通常のワインの半量75mlなので、ボトル1本で10杯分となります。
- 「ウイシラ®」はヴィッラ・リージ農園の商標登録です。

商品名：ウイシラ®

品目：甘味果実酒

アルコール度数：13度

容量：750ml

生産地：マルケ州 ペーザロ=ウルビーノ県

製造元：ファットリア・ヴィッラ・リージ

LIQUORERIA

MMXV



リクオレリア

イタリア産クラフトリキュール専門 輸入販売

<http://liquoreria.com>

キリッと冷たく
フルーティーな爽やかさ！



オン・ザ・ロック
- On the Rocks -

75 ml : ヴィシヨラワイン

氷をたっぷり入れたオールドファッションドグラスに、ヴィシヨラワインを注ぎ、オレンジスライスを添える。

レモンの酸味と
スパークリングが爽快！



ティント・デ・ヴェラーノ
- Tinto de Verano -

75 ml : ヴィシヨラワイン
75 ml : レモンソーダ

氷を入れたオールドファッションドグラスに、ヴィシヨラワインとレモンソーダを1:1で割り、レモンスライスを添える。

身体を芯まで温める
北イタリアの冬の定番



ヴィン・ブルレー
- Vin Brulé -

125 ml : ヴィシヨラワイン
適量 : シナモン

湯煎で約45℃に温める。お好みのスパイス、リンゴやオレンジなどのフルーツを入れて、オリジナルレシピを作りましょう！