



ザナージ家の歩み

100 年以上前からの情熱と経験を受け継ぐザナージ家は、ゆうに四世代に渡りワイン造りに携わっております。

一族の始まりは、ルイージ・ザナージが生まれた 1883 年に遡ります。飢えと貧困で家族を養うのが困難な時代、大規模農地の所有者のもとで働いていたルイージは、1900 年に



その畑仕事に加え、ワインも造っていました。小さな自家用農場を質素な醸造所に建て替え、およそ 5000 リットルのワインが入る 8 つの小さな木製樽を置き、自分の馬車で近くの村の食堂に一人で卸しに行っていました。そして、1919 年に生まれたブルーノは、とても若い頃から農業に携わり、父から仕事を習っていましたが、あいにく 18 歳の時に兵役のため中断せざるを得なくなりました。第二次世界大戦の勃発です。



戦争が終わり、捕虜となっていたブルーノは解放され、1952 年に結婚し、二人の子宝に恵まれました。マリネッラ（1954 年）と今は亡き父の名に因むルイージ（1959 年）。戦火を乗り越えたブルーノは諦めることなく、農業に対する情熱は愛着と言えるほどでした。父からの教えに従いながら農業に打ち込み、1957 年にはサン・ヴィートにおよそ 10 ヘクタールの土地を購入しました。まさにその当時、工場が建ち始め、機械技術とより安定した賃金に魅せられた若者が田舎での農業や仕事から離れていきました。しかし起業精神の方が強かったブルーノには、一度抱いた夢を諦めようという考えはありませんでした。子供達の支えもあり、1978 年、ボローニャのラヌッツィ・デイ・ビアンキ伯爵が所有していた 11 ヘクタールの土地を購入し、新しい会社が誕生しました。



肥沃な土地で育まれるワイン。ワイナリー「ザナージ」のワインの大きな特徴は、常に真正さとシンプルさであり、田舎の情景、自家製のパン、サラミ、あるいは農夫のチーズの香りを思い起こさせてくれます。ワインの出来は、シンプルな要素と天候条件で決まります。陽の当たり具合、降雨量、降雪量、そして、ブドウ畑を良い状態に保つというオーナーの想い。

所有する土地はモデナ近郊の平野にあり、その多くがランブルスコ・グラスパロッサが作られるカステルヴェトロの丘陵地帯に広がっています。ランブルスコ・ディ・ソルバーラ、ピニョレット、トレッビアーノ・ディ・カステルヴェトロの品種もあり、全て私達の手で栽培しております。



これまで受け継いできた伝統技術に基づき、ブドウの栽培から収穫、醸造から保管、熟成、瓶詰め（等圧機械を使用）の全ての工程を自分達で行っております。ワイナリーはスパークリングワインを生み出す最新の設備を整えております。ブドウの味と香りを全て引き出せるように低温マセラシオンを行い、圧力釜のようなタンクを使用するシャルマ製法により、瓶内ではなく樽の中で発酵させ、瓶の底に澱がでない完璧なワインに仕上がります。

バルサミコ造酢所



ザナージ社のバルサミコ酢は正真正銘の高級品で、普通の料理、手の込んだ料理問わず、味を引き立て、より美味しくなります。モデナ産のバルサミコ酢は、アルコール発酵と煮詰めたブドウ汁の酢酸発酵により作られます。ザナージ社の製法の秘訣と“知恵”は、種類の異なる木樽で長期間に渡り絶妙なバランスで寝かせて熟成させる点です。それぞれの樽の特性がバルサミコ酢にそのまま反映されます。例えば、栗の木に含まれるタンニンはバルサミコ酢に黒みがかった色をつけます。桜の木は甘みをつけて、桑は濃縮過程の時間を早めます。樹脂が豊富なビャクシンは香りをつけます。通常、熟成を終えたバルサミコ酢の保管には最も小さなオーク材の樽を使用します。保管用の樽は5セットあり、5リットル入りから最大50リットル入りまであります。完成した酢がモデナの夏と冬の激しい寒暖差に耐えられるように特別な建物を作り、最上階の風通しの良い大広間で保管しています。このようにして絶妙な濃度のバルサミコ酢が生まれます。



ザナージ社のバルサミコ酢は、芳醇な香りと苦みと甘さの独特なバランスが特徴で、まさしく料理の芸術品と言える一品は美食家を魅了します。それぞれの特徴が変わりつつある他の製品とは異なり、弊社のバルサミコ酢は唯一無二です。バルサミコ酢が生まれる三つの要素があります。一つ目は土地。ここには受け継がれてきた伝統があります。二つ目は土地に暮らす人々。息づく文化と情熱を伝えます。そして、三つ目に時の流れ。移り変わりの速い現代生活の中で失われつつある土地の香りを引き立てます。

ザナージ社が造る上質のバルサミコ酢は、世界中でイタリア料理をその質の高さで有名にした他社の製品と比較されることがあります。製品自体が注目されますが、キッチンで作られる料理の素材や味を引き立てる調味料こそが真の主役なのです。



ザナージ家はカステルヌオーヴォ、カステルヴェトロとスピランベルト近くに新たに土地を購入し、邸宅を改築してきました。そして現在、90代になったブルーノは、経営はマリネッラとルイージに任せていますが、農業に対する情熱は昔と変わらぬまま現役として働いています。ルイージはモデナ産とパルマ産ハムの原料豚を飼育する養豚場を所有し、パルメザンチーズ用の牛乳を加工しています。

ブルーノの甥にあたるマルコは、ブルーノが根気強く情熱を注いでワイン造りに必要な全ての要素を教えたことで、今では真のプロとなりました。ワイナリーに顔を出しながら、今はまだ若き学生である弟のマッテオといつの日か一緒に会社を発展させ、先代が努力と犠牲を払って築き上げてきた物を守っていくことを楽しみにしています。



このように代々からの歴史がそれぞれの家庭に浸透し、ザナージ家が革新と真正なワイン造りの信念のもと生み出してきたことを享受し、分かち合っております。この賜物はこの先もずっと受け継がれていくことでしょう。





SassoStorno

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro D.O.P. Secco



種類: 辛口 赤のフリッツアンテ

生産地: カステルヌオーヴォ・ランゴネ

ブドウの品種: ランブルスコ・グラスパロッサ・ディ・
カステルヴェトロ D.O.P.

仕立て方法: コルドーネ・スペロナート

アルコール度数：11.5%

残糖度：1リットル当たり13gr

酸度：1リットル当たり7gr

サーブ適温：14度から15度

カステルヌオーヴォ・ランゴネのティエーピド川沿いのブドウ畑で育まれる賜物、ランブルスコ・サッソストルノ。ワインが造られる谷は、その昔、砕けて川まで運ばれてきたアペニン山脈の石で形成されました。

活力に満ち、川からの恵みを受けた古いブドウ畑。そこで育まれたランブルスコ・グラスパロッサをランブルスコ・サラミーノとマルボ・ジェンティーレに接木して最高傑作のワインが生まれます。スミレ色、しっかりとしたボディ、赤い果実の香りは、この古い畑の性質ならではの特徴です。また、年が異なる二種類の樽を使用するのも特徴です。前年の収穫の際に使用したステンレス製の樽で1年間寝かせ、そこに収穫する年に使用する樽の新鮮さと香りが混ざり、熟成感としっかりとした構造あるワインに仕上がります。



BrunoZanasi Lambrusco Grasparossa di Castelvetro D.O.P. Secco



種類: 辛口 赤のフリッツァンテ

生産地: カステルヴェトロ・ディ・モデナ

ブドウの品種: ランブルスコ・グラスパロッサ・

ディ・カステルヴェトロD.O.P.

仕立て方法: コルドーネ・スペロナート

アルコール度数：11.5%

残糖度：1リットル当り12gr

酸度：1リットル当たり7gr

サーブ適温：10度から12度

ボトルネックのタグが印象付けるように、丘の畑で最も質の良いブドウを使用したこのワインは、百年に渡り受け継がれる伝統を最大限に表現。ワイン造りの技巧と自然が一体となった傑作。グラスに注ぐと、香り、形ともにスミレのような美しい泡が立つ。色は強いルビーレッドで、厚みのある質感があり、ほぼ光を通さない濃ゆさ。果実味があり、ほど良い柔らかさの赤い果実とモパシーの香り。素晴らしい力強さと活力が感じられ、なによりも鮮やかなスミレ色が目をひく。光を通さないような濃ゆさ、深みのある香り、ワイン全体のバランスを支えるアルコール、そして完熟した果実と強いスパシーの香りを出す壮麗さ。数種類の熟した赤い果実が混ざった香りの中に少しの新鮮さが感じられ、グラスの中で弾ける小さな泡がその特徴を一層引き立ててくれる。

口の中を含むと、心地よさからワインがすすみ、さらにもう一口飲みたい気持ちにさせてくれる。辛口で数種類の果実の香りがある。ほど良いアルコールの温もりと攻撃的でなく柔らかいタンニンのおかげで新鮮さと泡立ちとの絶妙なバランスが取れている。心地よい味わいが広がり、最後の一滴を飲み乾した後も変わらないバランスの良さ。簡潔に表現すると、バランスが取れていて、繊細で、伝統との結びつきがしっかりと息づく土地を表現したワイン。

特徴を物語る色の濃ゆさ。目に見える色合いだけでなく、香りからも厚みのある質感が伝わり、凝縮された構造が感じられる。熟したプラムのコンポートのような香り。爽快な泡はユーカリのミントを思わせる香りを伴い、ブラックチェリーやカシスの果実味の香りがその特徴を優しく引き立てる。非常に濃縮感のある果実味、力強さと持続性があり、しっかりと泡の中に素晴らしい丸みを感じられる。

様々な国の料理、キノコとソーセージのナポリピザをはじめ、あらゆる料理に合う。心地よい泡のおかげで、すっきりとした味わいと完璧なバランスの良さが広がり、赤身の肉や脂肪の多い肉を使った料理に最適。



Excelsus Lambrusco Grasparossa di Castelvetro D.O.P. Secco



種類: 辛口 赤のフリッツアンテ

生産地: カステルヴェトロ・ディ・モデナ

ブドウの品種: ランブルスコ・グラスパロッサ・ディ・
カステルヴェトロ D.O.P

仕立て方法: コルドーネ・スペロナート
(一年おきに熟枝の剪定を実施)

アルコール度数：12%

残糖度：1リットル当たり8gr

酸度：1リットル当たり6.5gr

サーブ適温：14度から15度

農業の歴史において最大の災難の一つに数えられるフィロキセラ。ブドウの根に寄生し、一度感染すると枯死する。フィロキセラはアメリカで発生したもので、1850年頃に蒸気船でヨーロッパに運ばれてきた苗木に付着していた。アメリカからヨーロッパまでの船旅は10間足らずで、寄生虫が生きるのに十分な日数であった。フランスで発生した後、瞬間にヨーロッパ中に拡がり、ブドウ畑を枯死させていった。私どもの畑は幸いにも壊滅は免れ、150年以上経った今日もフィロキセラの影響を受けることなく育ったブドウ樹のグラスパロッサ品種で造り続けております。そのブドウから生まれるのがこのエクセルサス (Excelsus) で、非常に厚みのある質感と独特の味わいと香りが特徴。

昔と変わらない典型的なランブルスコ。イタリアのブドウ樹を接ぎ木し、赤く熟した房を使用。強い情熱と誇りを持ってご提供します。伝統が詰まった心地よいワイン。強いレッドルビー色で、スミレ色の泡が立ち、鮮やかな反射を伴う。力強い泡立ちと共に広がるタンニン。はじめに伝わる香りの特徴は、広がりある膨らみがあり、非常に厚みのある果実香。鼻には生き生きとした泡立ちの香りが伝わり、このワインの複雑さの全てが感じられる。その香りは、まさにワインが生まれる大地そのものを思わせる。ブドウ本来の香り、フルーティーな香り、花の香りに伴うキイチゴの素晴らしいニュアンス、赤い果実とブルーベリー、そしてスミレと熟した柑橘類の果実のほのかな香り。ワインの力強さと活力だけでなく、香りと厚みの中でも感じ取れるしっかりと濃縮感は正確な醸造と基本に忠実で厳格なブドウ栽培から生まれる結果です。口に含むと、生き活きとしていて、素晴らしい構造とボディと熟成感がある。喉越しは柔らかく、口に含んだ時に感じる強さとのバランスが良い。

それぞれの郷土料理と非常に合う心地よいワイン。赤身の肉や詰め物パスタ、ラザニア、熟成チーズと相性が良い。脂身の多い魚（ウナギ、ナマズ）、塩漬け鱈のシチューやロバ肉の煮込み料理に最適。



Before Pignoletto Spumante D.O.P.



種類: 白のフリッツアンテ ブリュット

生産地: カステルヌオーヴォ・ランゴネ

ブドウの品種: ピニョレットD.O.P.

仕立て方法: ギョ

色: 鮮やかな黄金色。繊細な泡立ち。

香り: 独特で、強さと上品さがある。

アルコール度数: 11.5%

残糖度: 1リットル当たり10gr

酸度: 1リットル当たり6.5gr

サーブ適温: 8度から10度

洗練された上品さを際立たせるために、一目で印象つけるようなボトルネックのタグにしました。コルクを抜いた時に透明な瓶から見える小さな泡からワインの美味しさが伝わり、洗練され、細部までこだわったラベルのデザインが上品さとモダンさを一層引き立てます。

モデナの丘の麓にある畑で栽培したブドウを使用。非常にバランスが良く、新鮮さがある。持続性があり、口に含むと強い個性が感じられる。非常に力強く、果実味ある濃縮感。麦わら色の反射は美しく、鮮やかで透明感がある。持続性があるきめ細かな泡。上品な香りは、独特なアロマの源であるブドウの典型的な香りを思わせる。ミネラル分を含み、そこから果実味と柑橘類のニュアンスが引き立てられる。バランスの良さ、新鮮さと絶妙な酸味からワインの上品さが伝わってくる。持続性と力強さからくる心地よい余韻がさらにもう一口飲みたい気持ちにさせてくれる。一度飲むと、とりわけ質の高さと調和の良さが忘れられないことでしょう。舌に長く残る濃密さ、生き活きとした味と柔らかさからは柑橘果実の香りを感じる。密度がありながら、柔らかさもあり、表現豊かな優しいクリーミーさを備えた見事なワイン。

食前酒、あらゆる料理に合う。野菜のパスタ、白肉のグリルやイカの詰め物のグリルに最適。



Intrigante

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Spumante Rosato D.O.P.



種類: 辛口 ロゼのスパマンテ

生産地: カステルヴェトロ・ディ・モデナ

ブドウの品種: ランブルスコ・グラスパロッサ・ディ・
カステルヴェトロ D.O.P.

仕立て方法: コルドーネ・スペロナート

色: 透明感と鮮やかさがあるバラ色。繊細な泡立ち。

香り: 強さと上品さがある独特でフルーティーな香り。
スマレやキイチゴを思わせる。

味わい: 辛口。新鮮で、バランス良く、持続性があり、
バラの実を思わせる。

アルコール度数: 10.5%

残糖度: 1リットル当たり 13 gr

酸度: 1リットル当たり 7 gr

サーブ適温: 8度から10度

グラスパロッサ品種を使用。強いバラの色。きめ細かな泡は持続性があり、鮮やかで透明感がある。グラスに注ぐと、爽快で薄い色合いの泡が広がる。濃密で優しく、生き生きとした泡の舌触り、そして壮麗さと力強さが心地よい。複雑な果実の香り。酸味のバランスが良く、森の赤い果実、イチゴやキイチゴの風味や香りを持つブドウの特徴を引き立てる。バラやスマレの独特な香りとブドウ本来の香りがあり、醸造所で压榨したばかりのブドウを思わせる。辛口で生き生きとした味わいの中に丸みがあり、非常に調和がとれている。持続性があり、バランスの良さと新鮮さに浸れる。その特徴からまさに現代的なワインと言える。簡潔に表現すると、見事な濃縮感と口当たりの柔らかさ、丸みがある飲みやすさ、ワイン本来の特徴があり、それを引き出す洗練された技巧との融合。あらゆる前菜、魚介類を使った主菜、半熟成のハム、ソーセージやハムとの相性が良い。



Pignoletto D.O.P.



種類: 辛口 白のフリッツアンテ

生産地: カステルヌオーヴォ・ランゴネ

ブドウの品種: ピニョレットD.O.P.

仕立て方法: ギョ

色：濃い緑色の反射を伴う麦わら色

香り：繊細で花の香り

味わい：コクがあり、調和がとれていて繊細

アルコール度数：11%

残糖度：1リットル当たり12gr

酸度：1リットル当たり7gr

サーブ適温：8度から10度

その名で知られる白ブドウ品種のピニョレットから生まれる味と香りとともに優れた上質のワイン。

モデナの丘の麓にある畑で栽培したブドウを使用。非常にバランスが良く、新鮮さがある。麦わら色の反射は美しく、鮮やかで透明感がある。持続性あるきめ細かな泡。コクがあり、調和がとれていて繊細な味わいは、花の繊細な香りを思わせる。口に含むと、バランスの良さ、新鮮さと絶妙な酸味からワインの上品さが伝わってくる。持続性と力強さからくる心地よい余韻が、さらにもう一口飲みたいという気持ちにさせてくれる。舌に長く残る濃密さ、生き活きとした味と柔らかさは柑橘実の香りを感じる。味、香りともに申し分ない特徴を備えた見事なワイン。

食前酒、あらゆる料理に最適で、特に白肉や焼き魚と相性が良い。



Lambrusco di Sorbara D.O.P.



種類: 辛口 ロゼのフリッツアンテ

生産地: ソルバーラ（モデナ）

ブドウの品種: ランブルスコ・ディ・ソルバーラD.O.P.

仕立て方法: コルドーネ・スペロナート

色：鮮やかなバラ色。泡は爽快で、薄い色合い。

活き活きとしていて、調和がとれている。

味わい：極辛口。コクと新鮮さがある。

アルコール度数：11%

残糖度：1リットル当たり12gr

サーブ適温：8度から10度

ソルバーラ品種を使用。強いバラ色で、きめ細かな泡は持続性があり、鮮やかで透明感がある。グラスに注ぐと、爽快で薄い色合いの泡が立ち、様々な果実の香りがする。酸味のバランスが良く、森の赤い果実、イチゴやキイチゴの風味や香りを持つブドウの特徴を引き立てる。独特なバラやスミレの香りとブドウ本来の香りがある。

辛口で活き活きとした味わいの中に丸みがあり、非常に調和がとれている。持続性があり、バランスの良さと新鮮さに浸れる。このワインの特徴を簡潔に表現すると、見事な濃縮感と口当たりの柔らかさ、丸みがある飲みやすさ、ワイン本来の特徴とそれを引き出す洗練された技巧の融合。

あらゆる前菜、魚介類を使った主菜、半熟成のハム、ソーセージやチーズとの相性が良い。



La Grasparossa Lambrusco Grasparossa di Castelvetro D.O.P. Secco



種類: 辛口 赤のフリッツアンテ

生産地: カステルヌオーヴォ・ランゴネ (モデナ)

ブドウの品種: ランブルスコ・グラスパロッサ・ディ・
カステルヴェトロ D.O.P.
(平野で栽培したブドウを使用)

剪定方法: コルドーネ・スペロナート

アルコール度数: 11.5%

残糖度: 1リットル当たり 10gr

酸度: 1リットル当たり 7gr

サーブの適温: 14度から15度

黒ブドウのかぐわしさがあがり、丸みがあり調和のとれたワイン。持ち味は新鮮さだけでなく、素朴な美しさを思わせる心地よい香りもある。スミレ色がかかった鮮やかな色で、様々な色の反射を伴う。きめ細かな泡は非常に持続性があり、心地よく力強い香りが口から鼻に抜ける。繊細で独特な香りはバラのつぼみ、森の果実やサクランボを思わせ、広がるまろやかなタンニンとしっかりとしたボディと調和を織りなす。濃厚なスミレ色から来るイメージと違い、繊細で花の香りがする。軽食や豚肉を使った料理、例えばモデナを代表するザンポーネ（豚の足の皮に肉を詰めたもの）との相性が良い。



Lambrusco Grasparossa di Castelvetro D.O.P. Amabile



種類: 甘口 赤のフリッツアンテ

生産地: カステルヴェトロ・ディ・モデナ

ブドウの品種: ランブルスコ・グラスパロッサ・

ディ・カステルヴェトロD.O.P.

仕立て方法: コルドーネ・スペロナート

アルコール度数：10%

残糖度：1リットル当たり46gr

酸度：1リットル当たり7.6gr

サーブ適温：12度から14度

造り手の全てが表れているワイン。透明感のある異なる色の反射を伴う強いルビー色。何層も重なるきめ細かな泡は爽快で、色は薄く、ひじょうに持続性がある。透明感と濃縮感が爽快さを引き立て、非常に繊細な香りがする。熟した赤い果実、サクランボやブルーベリージャムのような香りの中にほのかなミネラルと数種類の花の香りが鼻に伝わる。舌には熟した果実の優しくて、心地よい香りが広がる。爽快な酸味があり、絹のような舌触り、丸みと柔らかさが感じられる。口に含むと、甘味、まろやかさ、柔らかさと繊細さが心地よく広がり、持続性が感じられる。ジャムのタルトとの相性がワインの味を一層引き立てる。甘酢を使った料理と非常に合う。

Aceto Balsamico di Modena I.G.P. "Gold"
「バルサミコ酢 I.G.P. ゴールド」

モデナ料理を代表する若いバルサミコ酢。サラダに最適です。

- 種類: モデナ産バルサミコ酢 I.G.P.
- 生産地: カステルヌオーヴォ・ランゴーネ
- 原料: ワインビネガー、葡萄煮汁
- 色: 褐色に近い、深みのある琥珀色
- 香り: ピリッとするような香りの中に繊細がある。
- 味わい: 繊細さの中にほんのりした甘味
- 熟成期間: 木樽で2年間熟成
- 容量: 250 ml





Aceto Balsamico di Modena I.G.P. "SILVER"
「バルサミコ酢 I.G.P. シルバー」

モデナ料理を代表する若いバルサミコ酢。サラダに最適です。

- 種類: モデナ産バルサミコ酢 I.G.P.
- 生産地: カステルヌオーヴォ・ランゴネ
- 原料: ワインビネガー、葡萄煮汁、カラメル色素 E150D。
- 色: 深みのある琥珀色
- 香り: ピリッとするような香りの中に繊細がある。
- 味わい: 繊細
- 熟成期間: 1年
- 容量: 250 ml





Balsamico Zanasi “Extra
「エクストラ」

上質の木樽で6年間熟成。普通の料理、手の込んだ料理問わず味を引き立て、より美味しくしてくれるモデナの伝統的なバルサミコ酢。普段の料理、火を通した料理、冷菜など、どれにでも最適です。

- 種類: 調味料
- 生産地: カステルヌオーヴォ・ランゴネ
- 原料: ワインビネガー、葡萄煮汁
- 色: 深みのある琥珀色
- 香り: 濃厚でフルーティー
- 味わい: 繊細でほのかな甘み
- 熟成期間: 最低6年間
- 容量: 100 mlと250 ml





Antico Sapore Zanasi
「アンティーコ・サポーレ・ザナージ」

添加物などは一切加えず、トレッビアーノ種の葡萄果汁をじっくりと時間をかけて直火で煮込み、上質の木樽で10年間寝かせます。

- 種類: 調味料
- 生産地: カステルヌオーヴォ・ランゴーネ
- 原料: トレッビアーノ・ディ・カステルヴェトロのブドウを使った煮汁
- 色: 深みのある鮮やかな褐色
- 香り: 典型的なフルーティーな香りと独特で丸みのある風味
- 味わい: 半年間の熟成後にある程度蒸発した酢酸から引き出される甘味のある味わい
- 熟成期間: 最低10年間





Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P. “Affinato”

「アッフィナート トラディツィオナーレ D.O.P.」

添加物などは一切加えず、トレッビアーノ種の葡萄果汁をじっくりと時間をかけて直火で煮込み、数種類の上質の木樽で12年間以上寝かせます。

- 種類: モデナ産バルサミコ酢トラディツィオナーレ
- 生産地: モデナ
- 原料: トレッビアーノ・ディ・カステルヴェトロのブドウを使った煮汁
- 色: 深みのある鮮やかな褐色
- 香り: 典型的なフルーティーな香りと独特で丸みのある風味
- 味わい: 半年間の熟成後にある程度蒸発した酢酸から引き出される甘味のある味わい
- 熟成期間: 最低12年間



**Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P.
"ExtraVecchio"**

「エクストラヴェッキオ トラディツィオナーレ D.O.P.」

添加物などを一切加えず、トレッビアーノ種の葡萄果汁をじっくりと時間をかけて直火で煮込み、数種類の上質の木樽で25年以上寝かせます。

- 種類: モデナ産バルサミコ酢トラディツィオナーレ
- 生産地: モデナ
- 原料: トレッビアーノ・ディ・カステルヴェトロのブドウを使った煮汁
- 色: 深みのある鮮やかな褐色
- 香り: じっくりと時間をかけて熟成した物だけが持つ豊かな香り。土地の歴史が詰まった樽で30年間熟成させて生まれる広がりある香りは、言葉では表現できない。
- 味わい: 他に類をみない独特な味わい
- 熟成期間: 最低25年間





Azienda Agricola Zanasi
Via Settecani Cavidole, 53
Castelnuovo Rangone
Modena, Italy

www.zanasi.net
info@zanasi.net
Tel: +39 059 537052