

今度の泡はフリウリ！！
やっぱり土着品種なのです。
(ほとんど知られていない品種ですが...)

PASTELLO BIANCO

自然のままに瓶内で発酵する
コルフォンド・フリッツァンテ！！
澱引きしないので、濁っています...

品種：シャリン、ウチェルト



PASTELLO ROSSO

ロゼではなくて、
赤のスパマンテです！！

品種：フォルジャリン



2,200円 (税別)

メイワ株式会社

〒650-0046神戸市中央区港島中町6-2-4
TEL:078-330-1950 FAX:078-302-1557
kondo@meiwa-kobe.com