

豊通食料 イタリアワイン試飲会

平素は格別のご協力を賜り、厚くお礼申し上げます。下記の通りワイン試飲商談会を開催いたしますのでご案内申し上げます。ご多用中の折とは存じますが、是非この機会にご来場いただきたく宜しくお願い申し上げます。

DATE

7/29 (水)

13:00~17:00

PLACE

豊通食料

TORANOMONキッチン&オフィス

港区虎ノ門 3-22-1 虎ノ門桜ビル 2F

都営三田線「御成門」駅 A5 出口より徒歩 4 分

東京メトロ日比谷線「神谷町」駅 4A 出口より徒歩 4 分

【蔵出しバックヴィンテージ】

バルビとセルヴァピアーナの蔵出しバックビンテージを参考商品としてご用意いたします。後日、両生産者のインデント受注を企画しますのでこの機会に是非お試しくださいませ。

ファットリア ディ バルビ (1980年代より1種)

ファットリア セルヴァピアーナ (1970~80年代より1種)



Sicilia

フェウド・モントーニ

シチリアの他有名産地と異なるカンマラータの個性。「神様が靴を無くす」と揶揄されるほどで、シチリア人でさえよく知らないエリア。

Toscana

ファットリア セルヴァピアーナ

特殊なマイクロクリマと梅や鉄を思わせる独特のニュアンス。より長く、より緩やかに美しく熟成してゆくルフィナの個性。

ファットリア ディ バルビ

伝統的なスタイルのブルネロらしく緻密で骨格がしっかり。2022年度のワインスペクテーターTOP100でブルネロ・リゼルヴァ2016(在庫なし)が2位獲得。

Piemonte

プロヴィア

伝統的で自然な造り、ピュア、フィネス、エレガンスを兼ね備えたバローロ。

【お申込み】7/24(金)までにお申込み下さい。

下記のご都合が良い方法でお申し込みくださいませ。

方法①

右のQRコード又は下記リンク先より

※所要時間 30 秒ほど

<https://forms.office.com/r/UQTYFQbLCH>

方法②

必要事項を記載の上、FAX or Mailにて

FAX 050-3730-4867

vin-de-t@toyotsu-shokuryo.com

貴店名

ご連絡先

ご帳合先

お名前

人数

■会場準備の都合上、事前にお申し込みの無いお客様の入場はお断りさせていただきます。■ご来場の際にはお名刺をお持ちください。

※ 全 30 種前後を予定

※ 出品内容は変更になる場合がございます。