



クリュの表現を追求し、キャンティ・クラシコの頂点を極めた名門

CASTELLO DI AMA Dinner

At 名古屋マリオットアソシアホテル
日本料理 京都つる家

2026
6.5
18:30 Start

キャンティ・クラシコを語る上では欠かせない名門カステッロ・ディ・アマ。畑の特徴を活かす「クリュ」の概念を早くから取り入れるなど、キャンティ・クラシコを牽引し続ける存在です。この度、ワインメーカーのマルコ・パランティ氏をお迎えし、スペシャルディナーを開催する運びとなりました。本ディナーでは、マルコ氏が「最もアマの哲学を感じられる」と語るキャンティ・クラシコの真髄「サン・ロレンツォ・キャンティ・クラシコ・グラン・セレツィオーネ」や希少な単一畑「ベラヴィスタ」を含む計6種類のワインとともに、通訳としてワインジャーナリストの宮嶋氏を迎え、一夜限りのマリアージュをお楽しみいただけます。



【 ワインジャーナリスト 】
宮嶋勲氏

ワインリスト

- 2024 アル・ポツジョ
- 2024 パープル・ロゼ
- 2020 ハイク
- 2020 サン・ロレンツォ・キャンティ・クラシコ・グラン・セレツィオーネ
- 2020 キャンティ・クラシコ・グラン・セレツィオーネ・
ヴィニエート・ベラヴィスタ
- 2016 ヴィンサント・デル・キャンティ・クラシコ



【 ワインメーカー 】
マルコ・パランティ氏

■ 会場：名古屋マリオットアソシアホテル 18階 日本料理 京都つる家

■ ゲスト：ワインメーカー / マルコ・パランティ氏
通訳：ワインジャーナリスト・宮嶋勲氏

■ 日時：6月5日（金）18:00受付 18:30開始

■ 参加費：お一人様 36,000円(税・サービス料込)

Tel : 052-584-1104 (受付時間 / 10:00~18:00)

写真は全てイメージです。表示の金額は税金等を含む総額表示です。



ストップ! 20歳未満飲酒・飲酒運転。妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。ほどよく、楽しく、いいお酒。のんだあとはリサイクル。

20260423