



クッチーナ・イタリアーナ  
ガッルーラ



フェウディ・ディ・  
サン・グレゴリオ

南イタリアを牽引する新進気鋭のワイナリー

# フェウディ・ディ・サン・グレゴリオ 来日記念ワインメーカーズ・ディナー

フェウディ社は、イタリア・カンパーニア州イルピーニア地方にて1986年に創業しました。火山灰を多く含む石灰質土壌が生み出す重厚な赤ワイン、冷涼な気候が生み出す卓越した白ワインとともに世界中で非常に高い評価を受けています。

2013年には、イタリアソムリエ協会「ベスト・ワイナリー・オブ・ザ・イヤー」選出されました。

ぜひこの機会に、ガッルーラ自慢のお料理との上質なアップビナメント（ワインと料理との心地良い組み合わせ）をご堪能ください。みなさまのご来場を、スタッフ一同、心よりお待ちしております。



イルピーニアの自然に囲まれたフェウディのブドウ畑



日本人建築家・森ひかる氏が手掛けた、緑に囲まれたワイナリー

日時 **2023年6月21日 (Wed)**

場所 **クッチーナ・イタリアーナ  
ガッルーラ 八事本店**

開場 18:00 開宴 18:30

名古屋市昭和区山里町70-2 山手アベニュー2F

価格

¥ 20,000- (税・サービス料金別)

¥ 24,200- (税・サービス料金込み)

御予約電話番号 **052-680-7889**

シャンパーニュの名手“ジャック・セロス”とのコラボレーション  
ダブル・ファランギーナ、ダブル・ロザートが  
同時に楽しめる唯一無二のディナーとなります！

**アンドレア・  
ファビアーノ氏**

フェウディ社輸出ダイレクター。15年間以上、ワインと食品に関わるビジネスに従事する。特に、南イタリアの高品質なワインを国内外へ広めることに情熱を注ぐ。ソムリエ、オリーブオイル・テイスターの資格を持つ。2019年8月より同職。



カンパーニアの土着品種の素晴らしさを別の方法で表現したいという願いから、シャンパーニュの名手“ジャック・セロス”のアンセルム・セロス氏とのコラボレーションによって生まれたフェウディ自慢の逸品。

ガッルーラでは通常日本では流通していないダブル・ロザートを現在独占使用しており、2種のダブルを日本で唯一楽しんでいただけます。

