

モデナの豊かな土地と伝統に育まれた「Due Vittorie (ドゥエ・ヴィットーリエ)」は、創業者であるダビデとジョルジョの娘たち、マリア・ヴィットーリア・マレットティとマリア・ヴィットーリア・レグナーニに捧げられた農園です。このブランド名は、自然への敬意、ぶどう栽培の伝統、そして典型的な製品への情熱と良い料理を楽しむ心から、モデナの大地への感謝の象徴として名付けられました。ザンポーニ、トルテッリーニ、モルタデッラ、パルミジャーノ・レッジャーノ、ラムブルスコといった、地域を代表する豊富な食材の中でも、特にバルサミコ酢は、この土地の優れた特産品として高く評価されています。この非常に洗練されたネクターと素晴らしい調味料は、モデナIGP（原産地名称保護）バルサミコ酢の無二の故郷、そしてイタリア半島の繁栄する「食の谷」の象徴です。この地域は、世界の農食産業の中でも特に選りすぐりの部分を担っており、生産、供給チェーンの組織、そして何より品質の最高峰を競っています。細部への注意、環境への敬意、品質管理へのこだわりという文化遺産は、Due Vittorieが卓越した水準の成果を継続的に達成する原動力となっています。今や国内市場において、ダビデ・マレットティが率いるDue Vittorieは品質と風味の代名詞としてのリーダーシップを確立し、海外市場への重要な拡大を始めています。



## バルサミコ・ディ・モデナ I.G.P. 15年熟成タイプ DUE VITTORIE ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.

商品コード	IT-DV-002
JAN	8022734000110
内容量	250ml x 6

バルサミコ・ディ・モデナIGPイタリア国内シェア1位を獲得したいち押し商品です。エミリア・ロマーニャ州の高品質なぶどうを使用し、10年以上も熟成したブドウ酢、モストと呼ばれる濃縮ブドウ果汁をオーク樽で熟成させることで、果実本来の風味が活きた芳醇な味わいに。熟成感を演出するためのカラメル色素は使用せず、古くから一家に伝承される秘伝の醸造法で丁寧に作られた一品です。料理の盛り付け、仕上げに便利な注ぎ口付きコルクが付属しています。



## バルサミコ・ディ・モデナ I.G.P. 15年熟成タイプ DUE VITTORIE ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.

商品コード	IT-DV-003
JAN	8022734019815
内容量	100ml x 12

バルサミコ・ディ・モデナIGPイタリア国内シェア1位を獲得したいち押し商品です。エミリア・ロマーニャ州の高品質なぶどうを使用し、10年以上も熟成したブドウ酢、モストと呼ばれる濃縮ブドウ果汁をオーク樽で熟成させることで、果実本来の風味が活きた芳醇な味わいに。熟成感を演出するためのカラメル色素は使用せず、古くから一家に伝承される秘伝の醸造法で丁寧に作られた一品です。



## 樽熟アップルビネガー DUE VITTORIE ACETO DI MELE

商品コード	IT-DV-004
JAN	8022734112141
内容量	250ml x 6

古くから一家に伝承される秘伝の醸造法で、モデナのバルサミコ酢IGPを世に送り出しているメーカーより、こだわりのアップルビネガーをご紹介します。イタリア トレンティーノ・アルト・アディジェ産の高品質なリンゴを使い、醗酵させたのちフランス・アリエ産オーク樽で1年以上熟成させた甘みと酸味のバランスが良い1本です。上品な香り、柔らかな酸味、コクのある甘み。全体のバランスがよく濃厚な味わいを楽しんでいただけます。グレートテイストアワード2018 3つ星を獲得。



## ホワイトバルサミコ・ドルチェート DUE VITTORIE DOLCETO

商品コード	IT-DV-005
JAN	8022734000318
内容量	250ml x 9

三つ星シェフ達が愛用する醸造所が送る、透き通るような黄金色。爽やかでバランスの良い味わいの極上ホワイトバルサミコ。古くから一家に伝承される秘伝の醸造法で作られた、代表作のバルサミコ・ディ・モデナIGPを1%含んだ、こだわりの逸品をご紹介します。トレビアーノ種の白ぶどうを原料とし、時間をかけてゆっくり搾った果汁を、熟成させて作られます。やわらかい酸味に、完熟したフルーツの甘さが感じられる爽やかな風味が特長。魚料理や野菜にかけたり、エキストラヴァージンオリーブオイルと合わせてドレッシングとしてもおすすめ。