

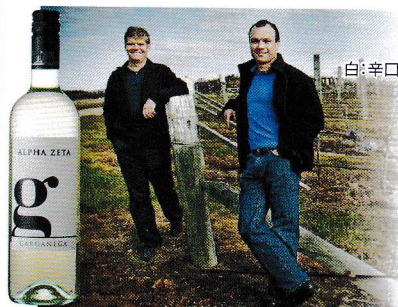


イタリアワイン

Course 毎月**3,850円(税込) × 5回**

人気のイタリアワインを毎月 2 本お届けします。イタリアは北から南まで全土でワインが造られています。地方ごとに個性豊かな郷土料理があるように、その土地ならではの独自の個性や特色を生かした様々なワインがあります。イタリアの豊かな食文化の中で育まれたワインは、様々な料理と相性が良く、食卓での楽しいひとときを引き立ててくれます。

10月
October



ジ ガルガネガ

葡萄品種: ガルガネガ
白: 辛口 / 生産地域: イタリア・ヴェネト / 1540
¥1,320

生産者: アルファ ゼータ

北イタリアのヴェネト州で産するフレッシュな白ワインです。熟成の際、全体の 20% だけ樽を使うことでワインにボディと丸みを与えています。熟した白桃を思わせる香り、爽やかな果実味がとても心地よく、飲む人を選びません。



ユニオ

葡萄品種: ネーロ ディ トロイア、プリミティーヴォ
赤: フルボディ / 生産地域: イタリア・プーリア / 1852
¥2,530

生産者: ボデーレ 29

「ユニオ」とはラテン語で「結合」を意味します。ネーロ ディ トロイアとプリミティーヴォという二つの土着品種をブレンドしていることから名付けました。双方の品種の特徴、良さが際立ち、それでいてうまく融合しています。

1月
January



ザブ ネーロ ダーヴォラ

葡萄品種: ネーロ ダーヴォラ
赤: ミディアムボディ / 生産地域: イタリア・シチリア / 1487
¥1,320

生産者: ヴィニエティ ザブ

光り輝く海と太陽の島、シチリアで産するフレッシュな赤ワイン。チェリーやプラムのフルーティなアロマの中にスパイシーな要素が混ざっています。凝縮された甘い果実味をフレッシュな酸が支えています。



ゴヴェルノ アッルーツ トスカーノ ポッジョ チヴェッタ

葡萄品種: サンジョヴェーゼ、メルロ、カベルネ ソーヴィニオン、シラー
赤: フルボディ / 生産地域: イタリア・トスカーナ / 1823
¥2,530

生産者: テヌーテ ロセッティ

イタリアの「最優秀生産者」に選ばれたファルネーゼがトスカーナで手掛けるワインです。乾燥してレーズン状になった葡萄をベースのワインに加え、再び発酵させる「ゴヴェルノ」製法を現代に蘇らせ秀逸なワインにしています。

11月
November



ヴェレノージ パッセリーナ

葡萄品種: パッセリーナ
白: 辛口 / 生産地域: イタリア・マルケ / 1550
¥1,870

生産者: ヴェレノージ

中部イタリア、マルケの土着品種を使ったフレッシュな白ワインです。白い花やグレープフルーツの爽やかな香り、さらに白桃の香りがあります。爽やかでミネラル感のある味わいは、シンプルな味付けのシーフードにとってもよく合います。



サリチエ サレンティーノ ロッソ

葡萄品種: ネグロアマーロ、マルヴァジア ネーラ他
赤: フルボディ / 生産地域: イタリア・プーリア / 1557
¥1,980

生産者: ロッカ デイ モリ

イタリアのかかとの部分にあたるプーリアで産する飲み応えのあるワインです。フレンチバリックで 6 ヶ月熟成させています。少しビターな樽の風味と果実味がうまく混ざり合い、タンニンは少し強めながら全体がうまく均衡を保っています。

2月
February



ファンティーニ プリミティーヴォ

葡萄品種: プリミティーヴォ
赤: ミディアムボディ / 生産地域: イタリア・プーリア / 1315
¥1,540

生産者: ファルネーゼ

価格以上の品質で定評のあるファルネーゼが手掛けるワインです。プリミティーヴォは南イタリアを中心に栽培される品種で、ブラックベリーを思わせる甘い果実味があり、とても親しみやすくスムーズな飲み口が魅力です。



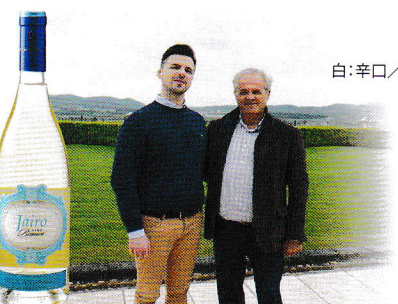
ヴァルポリチエッラ リバッソ クラッシコ スペリオレ カンポリエティ

葡萄品種: コルヴィーナ、ロンディネッラ、モリナーラ
赤: ミディアムボディ / 生産地域: イタリア・ヴェネト / 1097
¥2,310

生産者: ルイジ リゲッティ

葡萄を乾燥させて造るアマローネを造った後、その果皮の上にワインを入れて再度醗酵させる「リバッソ」製法によるワイン。スミレの花や甘いプラムを思わせる香り、豊かな果実味があり、心地よい余韻がいつまでも続きます。

12月
December



ジャイロ ピアノコ

葡萄品種: ガルガネガ、その他
白: 辛口 / 生産地域: イタリア・ヴェネト / 1590
¥1,760

生産者: ヴィツァ アンナベルタ

ヴィツァ アンナベルタは、品質第一の哲学のもと、安定した素晴らしいワインを生み出しています。口当たりはなめらかで、アーモンドを思わせる風味があります。レモンやライムのさわやかな余韻は、シーフードにとってもよく合います。



バルベラ ダスティ スペリオレ

葡萄品種: バルベラ
赤: フルボディ / 生産地域: イタリア・ピエモンテ / 1842
¥2,090

生産者: ロベルト サロット

ネッピオーロと並びピエモンテを代表する品種バルベラによるフレッシュでバランスの良いワインです。主に伝統的な大樽で熟成させており、熟した果実に加え、樽からくるかすかにスパイシーな要素がアクセントになっています。

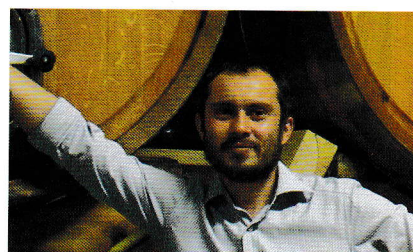
特典

最終月は**ワンランク上のワイン**を含む
3本でコース料金の2倍相当額となります。



バローロ

葡萄品種: ネッピオーロ
赤: フルボディ / 生産地域: イタリア・ピエモンテ / 1270
¥3,850



生産者: テッレ デル バローロ

「ワインの王にして、王のワイン」と称されるバローロ。2 年間大樽でゆっくりと熟成させ、豊かで重厚感のある味わいを持っています。熟成するにつれ、さらに奥深さをみせるネッピオーロの魅力を十分にご堪能ください。