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、食卓での楽しい時間を引き立てて くれます。

October

エッセ ソアーヴェ

葡萄品種:ガルガネガ 辛口/生産地域:イタリア・ヴェネト/I541 ¥1,540

生産者名:アルファ ゼータ

ヴェネトを代表する白ワインの ソアーヴェは造り手によって 様々なスタイルがありますが、 このワインはピュアな果実味と ミネラル感があるのが特徴で す。心地よい花の香りとアーモンドのニュアンスがあり、飲み 応えも十分です。



ネーロ ラ クーポラ 葡萄品種:ピノ ネーロ

赤・ミディアムボディ/生産地域:イタリア・ピエモンテ /1290 ¥2 530

> 生産者名:テヌーテ ネイラーノ 北イタリアのピエモンテで産す ネーロ(ピノ ル)です。スミレやイチゴを思わ せるはなやかでチャーミングな 香りと熟した果実の味わいがと ても魅力的です。「ラ クーポラ」とはドーム型の教会の塔を意 味します。

November

December

ヴェルディッキオ デイ カステッリ ディ イエージ クラッシコ

葡萄品種: ヴェルディッキオ 白・辛口/生産地域: イタリア・マルケ/1485 ¥1,980



マルケを代表する葡萄品種 ヴェルディッキオによる爽やか な白ワイン。青リンゴやハチミ ツのフルーティなアロマ、ほど よいボリュームがありバランス がとれています。葡萄畑が海に 近いためてミネラルや塩味が 感じられます。



トゥファレッロ ネーロ ディ トロイア

葡萄品種:ネーロ トロイア 赤・フルボディ/生産地域:イタリア・プーリア/1886 ¥2.035

> 生産者名:ヴィニエティ デル ヴルトゥーレ プーリアの土着品種ネーロ

> ディ トロイアで造られる個性 のある赤ワインです。ブルーベリーの果実にスパイスの混ざる 豊かなアロマがあります。口に 含むとしっかりとしたタンニン、 骨格が感じられ非常にバランス のとれた味わいです。

> > ガルダ メルロ

葡萄品種:メルロ ミディアムボディ/生産地域:イタリア・ロンバルディア /1946 ¥1,320

> メルロの畑はガルダ湖の南西 に位置しています。フレッシュな 果実味を保つため、発酵、熟成 はステンレスタンクで行いま す。煮詰めた赤い果実の甘い香 りが広がります。口当たりは軽 やかで、フレッシュな酸が心地





バローロやバルバレスコの産 地として知られるピエモンテの ランゲ地区で産するワインで す。スミレの花の香りの中に、か すかにスパイシーな風味が感 じられます。「ナティーヴォ」は産 地や出身地を意味します。

annar

February



イ ムーリ ネグロアマーロ 制知の性・インロノ、 ロ 赤・フルボディ/生産地域:イタリア・プーリア/1673 ¥1,760

> 生産者名:ヴィニエティ デル サレント カシスやブラックベリーを思わ せる果実の豊かな香りが広がり ます。タンニンはしっかりしてい ますが、口当たりはベルベット のようにしなやかでとてもバラ ンスがとれています。豊かな風 味は長い余韻まで続きます。



ネッビオーロ ダルバ

葡萄品種:ネッビオーロ イタリア・ピエモンテ/I621 ¥2.090

生産者名:テッレ デル バローロ バローロの栽培地域に隣接す るアルバの丘で育つ最良の ネッビオーロから造られます。 この品種に特徴的なスミレや バラの花やベリーの香りが広が ります。フレンチオーク樽で 12ヶ月熟成させた深みのある 味わいが魅力です。

> ザブ シラー 葡萄品種:シラー

生産地域:イタリア・シチリア/I535 ¥1,540

生産者名:ヴィニエティ ザブ 光り輝く海と太陽の島、シチリ アで産する果実味あふれる赤

ワインです。スミレの花、シチリ アのシラーに特徴的なグリーン オリーブのニュアンスが感じられます。 程よいタンニンがあり、 フルーティかつスムーズな味わ

ブレッチャローロ



生産者名:ヴェレノージ

ロッソ ピチェーノの「スペリ オーレ」はマルケ州の中でも、 限られた一部の地域でしか生 産が許されていません。バラの 花びらや、かすかにシナモン、 さらにコーヒーと、複雑で深み のある香りと味わいをお楽しみ

最終見ばをとうとう上のでする 3本でコース料金の2倍相当額となります。

エッレ ピエモンテ ロッソ

葡萄品種:バルベーラ、カベルネ ソーヴィニヨン、メルロ 赤・フルボディ/生産地域:イタリア・ピエモンテ/1900



生産者名:ロベルト サロット

カベルネ ソーヴィニヨンは「アパッシメント(陰干し)」 した葡萄を使います。リッチでパワフルながら、柔らか なボディがあります。チェリーやプラムの豊かなアロマ、 口当たりはスムーズで、黒い果実の長い余韻が感じら

生産者名:カンティーナ ディ クストーツァ

ランゲ ネッビオーロ ナティーヴォ

よく感じられます。

生産者名:ロベルト サロット