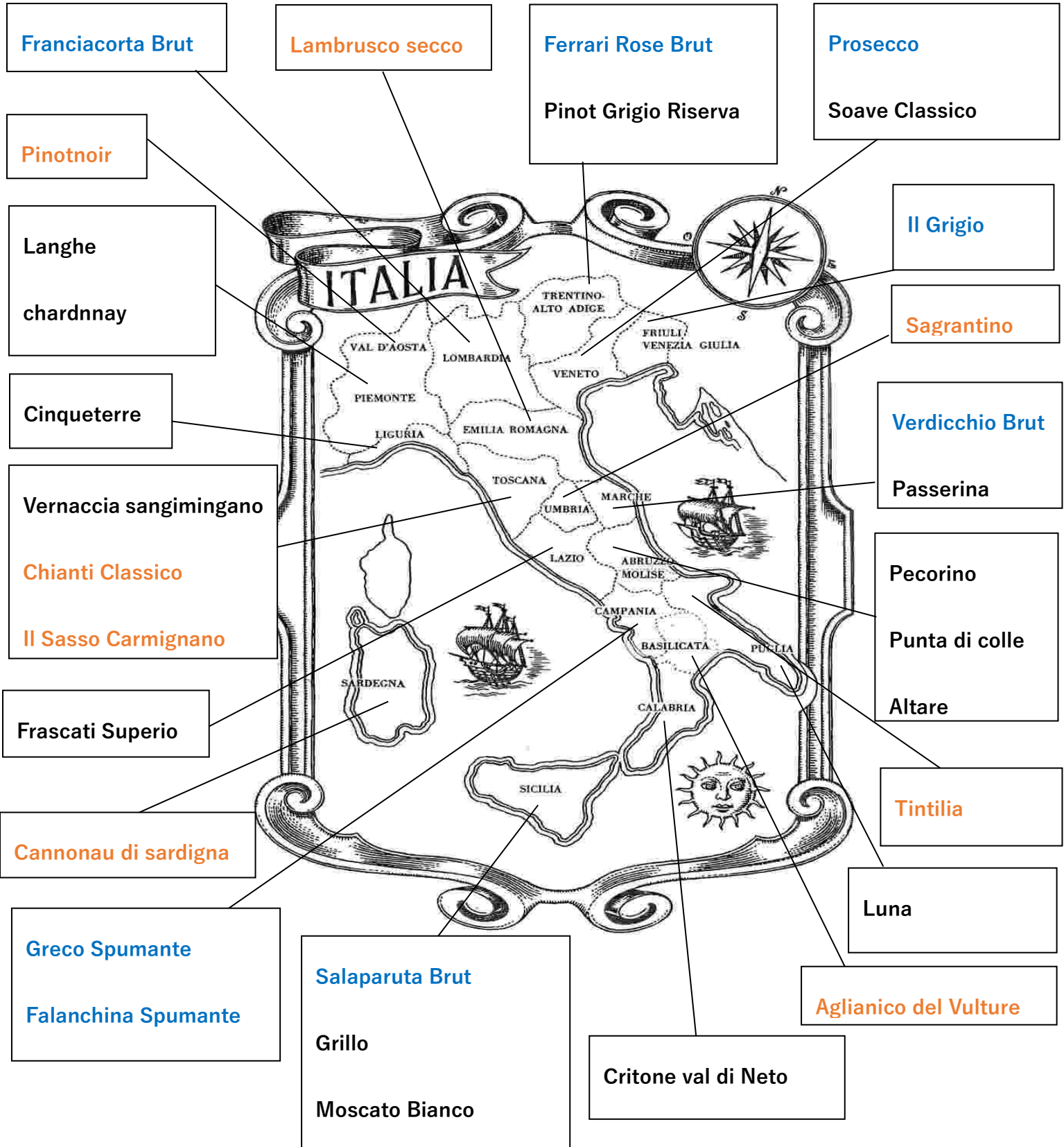


Lista dei Vini





① フランチャコルタ ブリュット プレステージ DOCG 'NV

／ Franciacorta Brut Prestige 【北部・ロンバルディア州】

・作り手：カ デル ポスコ ・品種：シャルドネ／ピノビアンコ／ピノネロ種 ・ボトル ¥7,000

・合わせる料理：アンティパスト全般～軽めのソースを使ったパスタやリゾット

ミラノのサッカーチーム『ACミラン』が優勝した際のシャンパンファイトで使用されることで有名！！

独自の品質管理のもと、丁寧に作られたきめ細やかで刺激的な泡立ちは最もシャンパンに近いスパークリングワイン

② プロセッコ ディ ヴァルドッビアデーネ DOCG 'NV

／ Prosecco di varadobbiadene 【北部・ヴェネト州】

・作り手：ピゾル ・品種：グレラ／ピノ・ビアンコ／ヴェルディーゾ種 ・ボトル ¥5,500

・合わせる料理：食前酒、お野菜を使ったアンティパスト

最上の畑と言われるカルティツェ地区にある栽培から醸造、瓶詰めに至るまですべてを自社で行っている

クリーミーで持続性のある泡とエレガントな香り まろやかな口当たり エレガントな余韻が続きます

③ イルグリージョ IDT 'NV / Ilgrigio 【北部・フリウリ ヴェネツィア ジュリア州】

・作り手：コッラヴィーニ ・品種：ピノ グリージョ／シャルドネ種 ・ボトル ¥5,500

・合わせる料理：カルパッチョや生ハム、カプレーゼなど

エチケットに愛犬を描くほど犬をこよなく愛する 世界的『犬のワイン』として有名なワイナリーです

パワフルな泡立ち リンゴや洋梨のアロマ 爽やかなテイストの中にボディもしっかりと感じられる味わい

④ ヴェルディッキオ スプマンテ DOC 'NV

／ Verdicchio Spumante 【中部・マルケ州】

・作り手：カザル ファルネート ・品種：ヴェルデッキオ種100% ・ボトル ¥4,000

・合わせる料理：カプレーゼや香草のきいた魚介のマリネなど

ガンベロロッソでコスパの高いワインを集めた中でも特に優れたワイン『ベレーベーネ』の称号を持つ

リンゴの様な膨やかな果実味 澁刺とした泡と共にフレッシュな酸味がバランス良く広がります

⑤ グレコ スプマンテ ブリュット IGT 'NV

／ Greco Spumante Brut 【南部・カンパーニャ州】

・作り手：モンテソーリ ・品種：グレコ種100% ・ボトル ¥4,000

・合わせる料理：カプレーゼや香草のきいた魚介のマリネなど

日本初上陸！ ほとんど市場に出回っていない知る人ぞ知るワイン、この周辺での扱いは当店のみ。

繊細でクリーミーな泡立ち 口の中で広がる果実味と程よい酸味とミネラル感が特徴の辛口

⑥DUBL ファランギーナ スプマンテ VSQ 'NV

／ DUBL Falanghina Spumante 【南部・カンパーニャ州】

・作り手：サングレゴリオ&ジャック セロス ・品種：ファランギーナ種 100% ・ボトル ¥7,000

・合わせる料理：アンティパスト全般～軽めのソースを使った Pasta やリゾット

土着品種を仏・シャンパーニュの『ジャック・セロス』のもとに持ち込みシャンパンと同じ製法で瓶詰め
メトド・クラシックタイプのスプマンテ きめ細かい泡 強く濃厚なアロマ ナッツなどの複雑味を連想させます

⑦サラパルータ ブリュット VSQ 'NV / Salaparuta Brut 【南部・シチリア州】

・作り手：ドューカ ディ サラパルータ ・品種：グレカニコ/シャルドネ種 ・ボトル ¥5,500

・合わせる料理：アンティパスト全般～軽めのソースを使った Pasta やリゾット

公爵の所有地でとれた葡萄をワインにして世界中から招いた要人にふるまったのが起源のシチリア最古のワイナリー
スパークリングワインには珍しい独特のアロマ 味わいはバランスが良くエレガントな辛口

Rose sparkling ～ロゼ・スパークリングワイン～

⑧フェラーリ ロゼ ブリュット DOC 'NV (ハーフボトル)

／ Ferrari Rose Brut 1/2 【北部トレンティーノ アルト アディジェ】

・作り手：フェッラーリ ・品種ピノ ネロ/シャルドネ種 ・ハーフボトル ¥3,500

・合わせる料理：食前酒として、軽めの味付けの料理（前菜、Pasta）

公爵の所有地でとれた葡萄をワインにして世界中から招いた要人にふるまったのが起源のシチリア最古のワイナリー
きめ細かい豊かな泡立ち 熟した野いちごの香と香ばしい風味 気品ある赤い果実の味わい。

Rossi ~赤ワイン

【イタリア北部】 ヴァッレダオスタ・ピエモンテ・トレンティーノ アルトアディジェ・ヴェネト州

① ピノノワール DOC '15 / Pinot Noir 【ヴァッレ ダオスタ州】

- ・作り手：アンスティトゥ アグリコル レジヨナル ・品種：ピノノワール／マヨレ種 ・ボトル ¥5,500
 - ・合わせる料理：山形認定豚ロース肉のグリル、ハーブのきいたソーセージ、トマトソースのパスタ
- この州の農業学校の研究機関として活動している 絶滅危惧に瀕している土着品種の保護に尽力
開けてすぐひらく豊かなハイビスカスやハーブの複雑な香り フレッシュな酸と心地よいタンニンが広がる

② バルバレスコ リゼルヴァ DOCG '11 / Barbaresco riserva 【ピエモンテ州】

- ・作り手：テッレ デル バローロ ・品種：ネッピオーロ種 100% ・ボトル ¥6,500
 - ・合わせる料理：仔羊のグリル、和牛のタリアータなど赤身肉、ゴルゴンゾーラやタレッジョチーズ
- 400以上の契約農家が所属する組合 良い畑の良い葡萄のみを選んでワインづくりを行っています
50か月以上の熟成が義務付けられる 果実感もしっかりしていますがパワフルなタンニンも感じる

③ イ コルディーニ ランゲ ピノ・ネロ DOC '16

／ Langhe pinot nero 【ピエモンテ州】

- ・作り手：カステッロ ディ ネイヴェ ・品種：ピノ・ネロ種 100% ・ボトル ¥8,000
 - ・合わせる料理：鶏肉や豚肉などをクリームやトマトで煮込んだ料理、ラザーニャ
- 18世紀のカステッロ【お城】を所有、そのお城をワインセラーとして使用している歴史あるワイナリー
0.8haの単一畑から収穫 フレンチバリック熟成 口中を滑る程よいタンニンと高貴で華やかな香が印象的

④ テロルデゴ ロタリアーナ リゼルヴァ DOC '12

／ Terorudego Rotariana 【トレンティーノ アルト ア
ディジェ州】

- ・作り手：メツァコロナ ・品種：テロルデゴ種 100% ・ボトル ¥5,000
 - ・合わせる料理：牛肉の赤ワイン煮込み、ウニのクリームソースなどクリームベースのパスタ
- ぶどう栽培農家の協同組合として設立された会社 今やこの地方最大規模を誇る大手メーカーに成長
スパイスを感じさせる独特の香 個性的な果実味と穏やかなタンニンが続き、余韻の中にかすかに苦味を持つ

⑤カンポフィオリン IGT'14 / Campofiorin 【ヴェネト州】

・作り手：マアジ ・品種：コルヴィーナ／ロンディネッラ／モリナーラ種 ・ボトル ¥6,000

・合わせる料理：ジビエ料理、熟成タイプのチーズ、お肉やサーモンの燻製

ボスカイーニ家が200年前からこの地で運賃するワイナリー 格付けにとられないスーパーヴェネチアンワインが有名
3種の樽を使い特殊な醸造法で作られた名品 プラムの香と凝縮感あるボディを存分にお楽しみください

【イタリア中部】 エミリアロマーニャ・マルケ・トスカーナ・アブルッツォ・ウンブリア州

⑥ランブルスコ セッコ DOC'NV <<微発砲赤ワイン>>

／ Lambrusco 【エミリア ロマーニャ州】

・作り手：メディチ エルメーテ ・品種：ランブルスコ種（サラミーノ、マラーニ混醸） ・ボトル ¥3,500

名家・メディチ家の分家 収穫量を極端に落とし単一品種にこだわった結果、国内外で高評価を得た

イタリア伝統の微発砲赤ワイン 濃い果実味と切れのある酸味 冷やしてご提供いたします。

⑦サンロレンツォ ロッソ コーネロ DOC'15

／ San Lorenzo Rosso Conere 【マルケ州】

・作り手：ウマニロンンキ ・品種：モンテプルチアーノ種100% ・ボトル ¥4,500

・合わせる料理：トマトソースの Pasta、辛い料理（アラビアータ）、トリッパのトマト煮込み

スーパータスカンを生み出したジャコモ・タスキ氏より生み出されたスーパーマルケの呼び声高いワイナリー
大樽と一部バリックを使い熟成 甘いフルーツ香と豊かな果実味 力強くエレガントなタンニンが調和する1本

⑧キャンティ クラシコ レトロマルチャ DOCG'14

／ Chianti Classico Retromarcia 【トスカーナ州】

・作り手：モンテ ヴェルナルディ ・品種：サンジョベーゼ種100% ・ボトル ¥5,500

・合わせる料理：ポロネーゼなどお肉を使ったソースの Pasta、ポルチーニなどきのこと料理、生ハムやサラミ

300年以上前から存在するワイナリーですが、自社でワインづくりを始めたのは1992年とわりと最近のこと
『原点回避』を意味を込めた作り上げたクラシックタイプ ピュアな果実味と綺麗な酸が特徴で、非常にエレガントな味わい

⑨ランコーレ トスカーナ IGT '07 / Rancore Toscana 【トスカーナ州】

- ・作り手：アンドレア パオレッティ ・品種：サンジョベーゼ／メルロー／ピノネロ種 ・ボトル ¥10,000
 - ・合わせる料理：ビステッカ ディ フィオレンティーナ（骨付き牛肉のグリル）、サルシッチャのグリル
- かつてアンティノリの栽培をすべて任せられ、その後世界中をコンサルタントとして飛び回った伝説的醸造家
この1本に自分の哲学を反映させるため3年に一度、たった5000本弱しか世界に出回らない超稀少ワイン
テロワールの特徴が色濃い印象 輝きのあるルビー色 完熟でリッチなタンニンが綺麗な酸をエレガントに見せる

⑩イル サッソ カルミニャーノ DOCG '14 / Il sasso carmignano 【トスカーナ州】

- ・作り手：ピアッジア ・品種：サンジョヴェーゼ／メルロー／カベルネ種 ・ボトル ¥7,500
 - ・合わせる料理：スパイスのきいた煮込み、鹿肉など赤身肉、シナモンのきいたアップルパイ（ストゥルーデル）
- テストマッタと同じ醸造家を抱える老舗ワイナリー スーパータスカンと並ぶ高い評価のカルミニャーノを生み出す
黒果実を凝縮した香 スパイシーで滑らかなタンニンのアタック 酸味も心地よく余韻を長く楽しめる

⑪サグランティーノ ディ モンテファルコ DOCG'09

／ Sagranteino di Montefalco 【ウンブリア州】

- ・作り手：カンティーナ ゴレッティ ・品種：サグランティーノ種 100% ・ボトル ¥7,000
 - ・合わせる料理：レバーペーストやビターチョコレート、赤身肉の赤ワインソース（牛や鹿肉）
- 中田英寿氏が所属したペルージャの町にある1965年創業の4代にわたり農業を営む国内外から評価が高い名家です
樽熟成の長期熟成型ワイン 力強く奥深い香りの広がりタンニンが特徴 はっきりとした味わいの赤ワイン

⑫モンテプルチアーノ ダブルッツォ DOC'14

／ Montepulciano d'Abruzzo 【アブルッツォ州】

- ・作り手：パローネ コルナッキア ・品種：モンテプルチアーノ種 100% ・ボトル ¥4,500
 - ・合わせる料理：生ハムやミラノサラミ、トリッパの煮込みやアマトリチャーナなどトマトソースを使った料理
- 日本でモンテプルチアーノを広めた第一人者、400年以上続く伝統を重んじるワイナリーです
しっかりとした果実味と豊かなタンニン ほのかにスパイス香が後味に残る 適度なボリューム感

⑬インフェリ リゼルヴァ DOC '13 / Inferi Riserva 【アブルッツォ州】

- ・作り手：マラミエーロ ・品種：モンテプルチアーノ種 100% ・ボトル ¥6,500
 - ・合わせる料理：カルボナーラやオムレットなど卵を使った料理、ポルチーニやトリュフなど香り豊かな食材を使った料理
- このワイナリーは伝統的な醸造方法と近代的なテクノロジーを両立させることで高い品質に仕上がっています
優しく甘い花のリッチな香 温かみある豊かな果実味 味わいも香りから感じた期待通りの優美で濃厚

⑭ティンティリア DOC '14 / Tintilia 【モリーゼ州】

- ・ 作り手：カンティーナ デューヴァ ・ 品種：ティンティリア種 100% ・ ボトル ¥7,000
- ・ 合わせる料理：仔羊のグリル、ベスト ジェノベーゼ、ドライフルーツを使ったドルチェ

2001~2004年に改植し品質の向上と屈託のない純粋なこの土地特有のブドウ栽培で国内で今注目のワイナリー
絶滅危惧土着の品種研究が行われそのポテンシャルが認められる 豊かな香とタンニンは樽で熟成した様な仕上がり

⑮ネプリカ ロッソ プーリア IGT '15 / Neprica Rosso Puglia 【プーリア州】

- ・ 作り手：トルマレスカ ・ 品種：ネグロアマーロ／カベルネ／プリミティーヴォ種 ・ ボトル ¥4,500

・ 合わせる料理：コトレッタ（カツレツ）、フリット、プッタネスカやトマトバジリコソースのスパゲッティ
1385年から続く名家 現在26代目のアンティノリがプーリアの地で手掛けるハイクオリティワインを醸造
広がる瑞々しい果実味と滑らかなタンニンが心地良く、バランスの良い酸味が程よいアクセントを加える

⑯コレッツィオーネ 50 VRD 'NV / Collezione 50 【プーリア州】

- ・ 作り手：サン マルツァーノ ・ 品種：プリミティーヴォ／ネグロアマーロ種 ・ ボトル ¥6,000
 - ・ 合わせる料理：牛ほほ肉の赤ワイン煮込み、ゴルゴンゾーラチーズを使った料理、ビターチョコレート
- 1962年設立の農協 現在は1,200以上の栽培家によって作られる 太陽・大地の恵みをたっぷり受けた栽培を心がける
50年の間、それぞれ樽熟成をしたワインがこの1本に集約 果実の凝縮感 滑らかな余韻が長く楽しめる

⑰タウラージ DOCG'12 / Taurasi 【カンパーニャ州】

- ・ 作り手：フェウディ ディ サングレゴリオ ・ 品種：アリアニコ種 100% ・ ボトル ¥9,000
 - ・ 合わせる料理：ブルーチーズ、ウォッシュタイプなどクセのあるチーズ、チョコレートやナッツを使ったデザート
- 南イタリアを牽引する新進気鋭のワイナリー 世界中が取り入れる剪定方法を開発した醸造責任者として迎える
土地を代表する高品質ワイン 野生の果実やシナモンなどアロマティックな香 タンニンはまろやかで余韻が長く続く

⑱アリアニコ デル ヴァルトゥレ DOC'12

／ Aglianico del Vulture 【バジリカータ州】

- ・ 作り手：レ マンフレディ ・ 品種：アリアニコ種 100% ・ ボトル ¥7,000
- ・ 合わせる料理：熟成肉を使った料理、ラグーソースやお肉の煮込み、トリュフを使った料理

世界的に今注目のワイナリー ワイナリー名はこの地を愛したシチリア国王フェデリコ2世の息子の名が由来
バリック樽熟成 濃いルビー色とチェリーのような香り 個性的で味わいは力強くかつ後味は優雅でエレガント

Barolo

～バローロ～

【北イタリア・ピエモンテを代表する赤ワイン】 品種：ネッビオーロ種

①バローロ コッラレット DOCG '11 / Barolo collaretto

・作り手：アンセルマ／Anselama ・ボトル ￥11,000

セッラルンガ地区のエlegant・バローロ ブルゴーニュのエlegantさに近い味わいはトレンド

とても澄んだ淡く綺麗なルビー色 色の割にしっかりとした骨格 時間と共に開いてきて優しく芳醇なバローロを楽しめる

②バローロ カミッラ DOCG'12 / Barolo camilla

・作り手：ブルーナ グリマルディ／Bruna grimaldi ・ボトル ￥12,000

モダンでエlegantなスタイルのバローロ テルロとラヴェーラの2つのクリュのブレンド

とてもまろやかな口当たりですぐ飲んでも美味 柔らかく、オークの香りと果実の甘みが織りなす複雑な風味を持つ

③バローロ DOCG'12 / Barolo

・作り手：テッレ デル バローロ／Terre del barolo ・ボトル ￥9,500

5大シャトーの中で最も古く、良質なバローロを輩出し続けるアルバ地区の伝統的なバローロ

力強いタンニン 豊かで複雑な香り 余韻も程よく、これぞ『ワインの王様』と呼ぶにふさわしい昔ながらのバローロ

昔ながらの手法にこだわらず、しなやかで力強いタンニン、ソフトで凝縮感のある果実味 唯一無二の味わいをぜひ！

Brunello di Montalcino

～ブルネッロ ディ モンタルチーノ～

【中部イタリア・トスカーナ州を代表する赤ワイン】

品種：ブルネッロ種 (サンジョベーゼ・グロッソ)

④ブルネッロ ディ モンタルチーノ ペラグリッリ DOCG '12

／ Brondello di montalcino pelagrilli

・ 作り手：シーロ パチェンティ / Siro pacenti

・ ボトル ￥11,000

権威グロリエ教授の醸造法「グロリエ・メソッド」を学び、パーカーポイント90点を下回ったことがない驚きのワイン
若樹から収穫されるブドウですが、きめが整ったシルキーな質感を持ち、パワフルかつエレガントな仕上がりが特徴

⑤ブルネッロ ディ モンタルチーノ DOCG '12

／ Brondello di montalcino

・ 作り手：イル ポッジョーネ / Il poggione

・ ボトル ￥14,000

現在までにワインスペクター誌でほぼ満点を連発、この地区の重鎮9人のうちの1人 古き良き時代の表現者
ブルネッロ特有の強いアルコール感と豊かなコクがあり、フレーバーとタンニンが強くとりわけ寿命が長く感じられる

⑥ブルネッロ ディ モンタルチーノ DOCG '09

／ Brondello di montalcino

・ 作り手：バンフィ / Banfi

・ ボトル ￥18,000

1978年創業の高品質にこだわり常に革新的な研究を続け、今では世界に名を轟かせる『ブルネッロの巨人』
ブドウは手摘みで粒単位で選別、樽は林に買い付けたから樽づくりを依頼、全てにおいて妥協せず、労力を惜しみません
昔ながらの手法にこだわらず、しなやかで力強いタンニン、ソフトで凝縮感のある果実味 唯一無二の味わいをぜひ！



Bianchi ~白ワイン~

【イタリア北部】・ピエモンテ・リグーリア・トレンティーノ アルトアディジェ・ヴェネト・フリウリ ヴェネツィア ジュリア州

①ランゲ シャルドネ エデュカート DOC '16 / Langhe chardonnay 【ピエモンテ州】

・作り手：エリオ グラッソ ・品種：シャルドネ種100% ・ボトル ¥6,500

・合わせる料理：自家製テリーヌ、クリームソースのパスタ（ウニのクリームソースなど）

ガンベロロン 2002 では『ベストワイン・オブ・ザ・イヤー』に選ばれる 畑ごとにリリースされるワインが特徴
白い花や樽から得たコーヒーなどの複雑なアロマ 厚みのある味わいに酸味と果実味がバランスよく釣り合った逸品

②チンクエッレ DOC '16 / Cinqueterre 【リグーリア州】

・作り手：チンクエッレ ・品種：ボスコ/アルバローラ/ヴェルメンティーノ種 ・ボトル ¥5,500

・合わせる料理：魚介料理（カルパッチョやマリネ）、ペスト ジェノヴェーゼ

ユネスコの世界遺産に登録されているアマルフィに匹敵する海沿いのリゾート地域のワイン共同組合

蜂蜜のような香 フレッシュでミネラリーな味わい 余韻を長く楽しめます ジェノバペストを相性抜群です

③クオルツ ソーヴィニオン DOC '15

／ Sauvignon 【トレンティーノ アルト アディジェ州】

・作り手：テルラーノ ・品種：ソーヴィニオン種100% ・ボトル ¥9,000

・合わせる料理：サラミや生ハム、燻製（サルシッチャ、サーモン）、グリルした鶏肉・豚肉

100年を超える歴史と伝統の造り手 エスプレッソとヴェロネッリの2誌で最高賞を獲得（'08）

ソーヴィニオンではイタリア1番のポテンシャル 爽快ながら優しく包む芳醇な香 エレガントなタンニンが印象的

④ピノ グリージョ リゼルヴァ DOC '15

／ Pinot grigio riserva 【トレンティーノ アルト アディジェ州】

・作り手：メツァコロナ ・品種：ピノ グリージョ種100% ・ボトル ¥5,500

・合わせる料理：サルシッチャやサラミ、ポルチーニ、グリルした鶏肉・豚肉

ぶどう栽培農家の協同組合として設立された会社 今やこの地方最大規模を誇る大手メーカーに成長

軽い樽熟成の辛口ワイン 熟した果実と調和のとれた香り すっきりと洗練されたエレガントなワイン

⑤ソアヴェ クラシコ DOC '16 / Soave Classico 【ヴェネト州】

・作り手：イナマ ・品種：ガルガネガ種100% ・ボトル ¥4,500

・合わせる料理：冷前菜、魚介類を使ったオイルパスタ、アクアパッツァ

『エスプレッソ』誌が絶賛「完璧な非の打ちどころのないソアヴェ」 法律上は混醸可能だがあえて単一葡萄で醸造

柑橘系の爽やかさとリンゴの様な酸味 果実感が豊かで口いっぱいに広がる香り シャープな後味

⑥フリウラーノ コッリオ DOC '15

／ Fliurano Collio 【フリウリ ヴェネツィア ジューリア州】

・作り手：ヴィッラ ルシッツ ・品種：フリウラーノ種 100% ・ボトル ¥5,000

・合わせる料理：魚介類全般、特に甲殻類を使った前菜やパスタ

児童養護施設としてスタートしたワイナリー 歴史は浅いが潜在的にフリウリー番の作り手として注目される
グレープフルーツなど柑橘系の香りやほろ苦いアーモンドを思わせる香 酸味も穏やかで円熟した滑らかな味わい

【イタリア中部】・トスカーナ・マルケ・アブルッツォ・ラツィオ州

⑦ポミーノ ビアッコ DOC '16

／ Pomino Bianco 【トスカーナ州】

・作り手：フレスコバルディ ・品種：ピノ ビアッコ／シャルドネ種 ・ボトル ¥6,000

・合わせる料理：サラミや生ハム、燻製（サルシッチャ、サーモン）、グリルした鶏肉・豚肉

700年の歴史あるトスカーナ州各地でワイン作りを行う名門ワイナリー 各エリアごとに醸造家と農学者を抱える
ステンレスと樽熟成をブドウ別に醸造 生き活きたミネラルが素晴らしいフィネスをもたらし、印象的な余韻が残る

⑧ヴェルナッチャ ディ サンジミニャーノ リゼルヴァ DOCG '14

／ Vernaccia di SangimignanoRiserva 【トスカーナ州】

・作り手：パニッツィ ・品種：ヴェルナッチャ種 100% ・ボトル ¥6,500

・合わせる料理：サーモンマリネやアンチョビを使った料理、ペスカトーラ ビアッコなど

トスカーナの中ではわりと歴史の浅いワイナリー ヴェルナッチャワインを世界に広めた功績が評価されています
地区で最も優れた畑の葡萄のみを選別 樽熟成でミネラルの中にブドウの甘みを感じる 適度のアルコール感が心地よい

⑨ヴィッラ アンジェラ パッセリーナ DOC '16

／ Villa Angela Passerina 【マルケ州】

・作り手：ヴェレノージ ・品種：パッセリーナ種 100% ・ボトル ¥4,500

・合わせる料理：カプレーゼやバーニャカウダなどお野菜を使った料理、香草マリネ

自家消費のワインづくりから抑えきれない情熱を抱えて本格的にスタート 今ではハイクラスのラインナップがズラリ
強いグレープフルーツやレモンの柑橘香 デリケートでフレッシュな酸味 凝縮した果実味が特徴

⑩ズィーテ ペコリーノ テッレ ディ キエーティ DOC '16

／ Pecorino Terre di Chieti 【アブルッツォ州】

・作り手：テッラ ダリージ ・品種：ペコリーノ種 100% ・ボトル ¥5,000

・合わせる料理：グアンチャーレやペコリーノチーズなど塩気の強い食材、カルボナーラ

高品質ワインの産地『キエーティ』で歴史を重ねるワイナリー ズィーテは『花嫁にしたい』の意
ミネラル感が一番強く 後から果実の程よい酸味が追いかけてくる 骨格もしっかりした落ち着いた味わい

⑪アルターレ トレ비아ーノ ダブルツォ DOC'15

／ ALTARE Trebbiano d'Abruzzo 【アブルツォ州】

・作り手：マラミエーロ ・品種：トレビアーノ100% ・ボトル ¥7,000

・合わせる料理：ポロネーゼ、ラザーニャ、クリームソースの Pasta

このワイナリーは伝統的な醸造方法と近代的なテクノロジーを両立させることで高い品質に仕上がっています
香ばしさとスパイスのような複雑な香 豊かな果実味と滑らかな酸 樽熟成で厚みあるボディに仕上がる

⑫プンタ ディ コーレ IGT '15 / Punta di cole 【アブルツォ州】

・作り手：マラミエーロ ・品種：シャルドネ／トレビアーノ種 ・ボトル ¥7,500

・合わせる料理：ゴルゴンゾーラチーズなどクセの強い食材、仔羊やジビエを使った料理

このワイナリーは伝統的な醸造方法と近代的なテクノロジーを両立させることで高い品質に仕上がっています
スパイシーでリッチな香 温かみのある豊かな果実味 味わいも香りから感じた期待通りの優美で濃厚な仕上がり

⑬フラスカティ スペリオーレ セッコ DOCG'17

／ Frascati superiore secco 【ラツィオ州】

・作り手：ポッジョ レ ヴォルピ ・品種：マルヴァジア／トレビアーノ／ソーヴィニオン種 ・ボトル ¥3,500

・合わせる料理：酸味のある料理（マリネやドレッシング、白ワインソース）、ガスパッチョ

国内外の最も興味深い葡萄を深く研究し革新的設備を導入しブランドの確立を図った近代的ワイナリー
フルーツの新鮮で華やかさが強い果実香 マイルドに調和された酸味と爽やかな飲み口の辛口

【イタリア南部】・カンパーニャ・プーリア・カラブリア・シチリア州

⑭モレ マイオルム フィアーノ ディ アヴェリーノ DOC '14

／ “MORE MAIORUM” Fiano di Avellino 【カンパーニャ州】

・作り手：マストロベラルディーノ ・品種：フィアーノ種100% ・ボトル ¥6,500

・合わせる料理：ポルチーニなどきのこを使った料理、軽いクリームソースや焦がしバターソース

マストロ「名匠」の称号を獲得 ポンペイ遺跡から発掘されたブドウ畑よりワインを造るプロジェクトを唯一託される
白い花や樽から得たコーヒーなどの複雑なアロマ 厚みのある味わいに酸味と果実味がバランスよく釣り合った逸品

⑮ルナ IGT '16 / Luna 【プーリア州】

・作り手：コンティガッセ ・品種：シャルドネ／マルヴァジア・ピアンカ種 ・ボトル ¥6,000

・合わせる料理：魚介のマリネやフリット、鮮魚のグリルやソテー

500年にわたるワインづくりの歴史をもち、古くからフランスやイギリスとの貿易を行ってきた由緒あるワイナリー
桃やリンゴの濃厚な香り 穏やかな膨らみのある酸味に、濃い果実味がしっかりマッチしている優等生ワイン

①⑥クリトーネ ヴァル ディ ネット IGT '16 / Critone val di Neto 【カラブリア州】

・作り手：リブランディ ・品種：シャルドネ／ソーヴィニヨン種 ・ボトル ¥5,500

・合わせる料理：ローストチキンやポテト、スモークサーモンなど燻製食材

この地で4代にわたりワイン栽培を行う『ワインを通じてカラブリア州の文化や歴史を伝える事』に従事
『クリトーネ』はソクラテスの弟子の名が由来 トロピカル香やハーブなど複雑な香り 爽やかさのある凝縮した味わいが特徴

①⑦グリッロ DOC '16 / Grillo 【シチリア州】

・作り手：フェウド アランチョ ・品種：グリッロ種100% ・ボトル ¥3,500

・合わせる料理：食前酒として、カルパッチョ、野菜を使った前菜やパスタ

『シチリア No.1』のバラエタル! 「味」「価格」「プレゼンテーション」の拍子そろった極上のハイコスパを誇る
桃やリンゴの濃厚な香り 穏やかな膨らみのある酸味に、濃い果実味がしっかりマッチしている優等生ワイン

①⑧モスカート ビアンコ DOC '16 / Moscato Bianco 【シチリア州】

・作り手：プラネタ ・品種：モスカート・ビアンコ種100% ・ボトル ¥6,000

・合わせる料理：カプレーゼなど野菜中心の冷たい前菜、スパゲッティ プッタネスカ (オリーブのトマトソース)

『惑星』の意味もある300年以上ブドウ栽培に携わる シチリア全土に畑を持ち世界的評価の高いワイナリー
バラやジャスミンなどの華やかな香り エレガントかつアロマティックでドライな味わい 魚料理にとっても合います。

