# WINE LIST イタリアワイン

### ①バローロ フォンタナフレッダ 2012

「フォンタナフレッタ社」赤/辛口/DOCG/14%

飲いと厚みのある充実したボディ、豊かな果実成とのグランスが遠睛ら しく、鮮やかず通味とともに滑らかさを楽しめる味わいのワイン。

●ワインに合う料理:赤身肉

グラス ¥ 500 ● 牛産地:ピエモンテ州

●ブドウ品種:ネッビオーロ100% ボトル ¥5.000

## ②モスカート・ダスティ レ・フロンデ 2015

[フォンタナフレッダ社] 白/甘口/発砲/DOCG/5%

モスカートの風味あられ、摘みたてのマスカットのような心地よい 香りと甘さが入り混じったさわやかな味わいのワイン。

●ワインに合う料理:フルーツ、デザート、焼き菓子

グラス ¥ 200 ● 生産地: ピエモンテ州

ボル ¥2.000 ●ブドウ品種:モスカート

### ③アスティ スプマンテ トスティ

[トスティ社] 白/甘口/発砲/DOCG/7%

フレッシュな香りと心地よい甘さが特徴の口当たりの良いスパー クリングワイン。

●ワインに合う料理:フルーツ、デザート

グラス ¥ 300 ●生産地:ピエモンテ州

●ブドウ品種:モスカート100% ボル ¥2.400

### ④ボッラ ソアーヴェ クラッシコ 2015

[ボッラ社] 白/辛口/DOC/12.5%

すっきりとした、ほんの少しグレープフルーツを思わせるホロ苦さ と、洗練されたエレガントな西味が入地よいワイン。

●ワインに合う料理:魚料理

グラス ¥ 200 ●生産地:ヴェネト州

ボトル ¥1.500 ●ブドウ品種:ガルガネがよど

#### ⑤カンポフィオリン マァジ 2010

「マアジ社」赤/辛口/IGT/13%

アロマ、プラムやベリー系の香りで、暖かみがあり、滑らかでリッチな 味わり、フィニッシュに心地は甘、アーモントが感じられるワイン。

●ワインに合う料理:パスタ、肉料理、チーズなど

グラス ¥ 300 ●生産地:ヴェネト州

ボル ¥3.000 ●ブドウ品種: コルヴィーナなど

### ⑥カステルフォルテ コルヴィーナ ヴェロネーゼ 2013

「カンティーナ・リオント社」赤/辛口/IGT/13.5%

ブラックチェリーや熟したブラックベリーに バニラやスイート スパイスのアクセントが香るワイン。

●ワインに合う料理:肉料理、熟成チーズ

グラス ¥ 100 ●生産地:ヴェネト州

ボル ¥1.200 ●ブドウ品種:コルヴィーナなど

### ⑦カステルフォルテ ガルガネーガ ヴェロネーゼ 2015

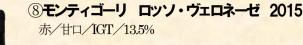
「カンティーナ・リオント社」 白/辛口/IGT/13%

アーモンドブロッサムやシトラスバニラの芳醇な香りが印象的で、 フルーティでリッチなテクスチャーなワイン。

●ワインに合う料理:パスタ料理、軽めのメインコース

グラス ¥ 100 ●生産地:ヴェネト州

ボトル ¥1.200 ●ブドウ品種:ガルガネーガなど

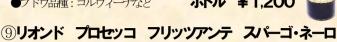


重写な口当たりで、滑らかなタンニンと果実の豊かな甘みに、 検熱 成からくる優しいスパイス香が口中で心地良く調がするワイン。

●ワインに合う料理:肉料理、熟成チーズ、チョコレート

グラス ¥ 100 ●生産地:ヴェネト州

ボトル ¥1,200 ●ブドウ品種: コルヴィーナなど



グリーンアップルペ学製アカンアの状を思っせるフレッシュでヴェルヴェット のような経済プローラル調が香りで、軽さかでフルーティな口当たりのワイン。

●ワインに合う料理:食前酒、米、パスタ、野菜を使った前菜

グラス ¥ 200 ● 生産地: ヴェネト州

ボトル ¥2.000 ●ブドウ品種:グレラ100%

# ⑩テッラロッサ・キャンティ・クラシコ 2014

[メリー二社] 赤/辛口/DOCG/14%

味わればミディアムドライでタンニンも柔らかく果実感とのバランス が良くエレガントなスタイルのワイン。

●ワインに合う料理:肉料理、トマトソースの料理

グラス ¥ 200 ●生産地:トスカーナ州

●ブドウ品種:サンジョヴェーゼなど ボルル ¥2.000

## ①グィッチャルディーニ・ストロッツィ キャンティ 2016

エネルギッシュで赤、実の果物の香りのワイン。

●ワインに合う料理: 肉料理など

グラス ¥ 100 ● 生産地: トスカーナ州

●ブドウ品種: サンジョヴェーゼ100% ボトル ¥1,600

## ①テッレ フォルティ ロマーニャ サンジョヴェーゼ 2016

「カヴィロ社」赤/ミディアム/DOC/12%

イタリアの太陽を思わせる、軽やかでフルーティな味わい地計 のワイン。

●ワインに合う料理:肉料理など

グラス ¥ 100 ●生産地:エミリア・ロマーニャ州

ボル ¥1.000 ●ブドウ品種:サンジョヴェーゼ

#### (13)ヴィッラ・デル・ヴェント

「カンティナ・ベー・マ社」赤/甘口/発砲/DOC/8.5%

甘口でフレッシュ&フルーティな味わいとなめらかな泡の口当たり がすばらしいワイン。

●ワインに合う料理:生ハム、サラミ、ピッツァ、焼き鳥など

●生産地:エミリア・ロマーニャ州 グラス ¥ 100

●ブドウ品種: ランブルスコ・サラミーノ ボトル ¥1.200 ランブルスコ・マラーニ

## (4)オルヴィエート・クラッシコ・セッコ 2014

[メリー二社] 白/辛口/DOC/12.5%

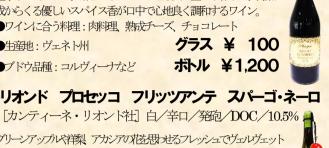
味わいはドライで、口あたりはやわらかく、後味に白桃やビター・ アーモンドが感じられるワイン。

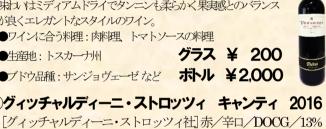
●ワインに合う料理:シーフート料理 パスタ料理

グラス ¥ 200 ● 生産地:ウンブリア州

ボトル ¥1.600 ●ブドウ品種:プロカニコなど

















### ① カンポグランデ オルヴィエート クラッシコ サンタクリスティーナ 2012

[アンティノリ社] 白/辛口/DOC/12%

いきいきとした明るい色調、繊細で心地よい花のようなブーケ。 フレッシュでフルーティな味わい特徴のワイン。

●ワインに合う料理:シーフート料理、パスタ料理

● 生産地:ウンブリア州

グラス ¥ 200

●ブドウ品種:プロカニコなど

ボトル ¥2.000

#### 16フラスカーティ・セッコ 2015

「フォンタナ・カンディダ社」 白/辛口/DOC/13%

明るい麦わら色、花やフルーツの香りで辛口でまるやか。果実味 が豊かで、さわやかでエレガントな味わいのワイン。

●ワインに合う料理:パスタ料理、魚料理など

●生産地:ラツィオ州

グラス ¥ 100

●ブドウ品種:マルヴァジーアなど

ボル ¥1.300

### ①エスト!エスト!!エスト!!! ディ・モンテフィアスコーネ 2016

「メリー二社」 白/辛口/DOC/12%

フルーティ、エレガントでバランスがあり、余韻こプラムと アーモンドのほろ苦さか感じられるワイン。

●ワインに合う料理:パスタ料理、天ぷら、フライなど

● 生産地:ラツィオ州

グラス ¥ 100

●ブドウ品種: トレッピアーノなど

ボル ¥1,300

## ®ラクリマ・クリスティ・デル・ヴェスーヴィオ・ピアンコ 2011

「フェウディ・ディ・サン・グレゴリオ社」 白/辛口/DOC/13%

ふくよかな果実味がロいっぱいと広がり、しっかりとした酸とエレ ガントなミネラルとともにバランスの良い味わいのワイン。

●ワインに合う料理:魚料理、野菜料理

●生産地:カンパーニュ州

グラス ¥ 200

●ブドウ品種: コーダ・ディ・ヴォルベナンど ボトル ¥2.000

### ・クリスティ・デル・ヴェスーヴィオ・ロッソ 2015

「フェウディ・ディ・サン・グレゴリオ社」赤/辛口/DOC/13%

もぎたての果実のようなフレッシュ感とやわらかなタンニンがと けこんだ上品な美味しさが口の中を心地よく広がるワイン。

●ワインに合う料理:シンプルな肉料理、グリルドビーフなど

●生産地:カンパーニュ州

グラス ¥ 300

●ブドウ品種:アリアニコなど

ボル ¥2.600

### ②プリミティーヴォ・デル・サレント リネア・デル・ソーレ

[ドネリ社] 赤/辛口/IGT/13%

華やかな香りとフルーティな味わいのワイン。

●ワインに合う料理:肉料理

●生産地:プーリア州

グラス ¥ 100

●ブドウ品種:プリミティーヴォ100% ボール ¥1,500

#### ②サリーチェ・サレンティーノ・リゼルヴァ 2012

「ボッター社」赤/辛口/DOC/13%

熟成こよる華やかな香り、まろやかな渋みとドライフルーツのよ うな風味が楽しめるワイン。

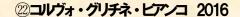
●ワインに合う料理:ローストビーフ、熟成チーズなど

●生産地:プーリア州

グラス ¥ 100

●ブドウ品種:ネグロアマーロなど

ボル ¥1.600



「ドゥーカ・ディ・サラパルータ社」白/辛口/IGT/11% フルーティかつアロマティックな香りに、軽くフレッシュで生き生き

とした味わいのワイン。 ●ワインに合う料理:食前酒、前菜、プリモピアット

● 生産地:シチリア州

F-83/

F-83/

グラス ¥ 200

●ブドウ品種:インツォリアなど

ボル ¥1.600

### ②オンノナウ・ディ・サルデーニャ 2008

「セッラ・エ・モスカ社」赤/辛口/DOC/13.5% プラム、樽の高貴な風味を感じ、バランスのとれたワイン。

●ワインに合う料理:肉料理、熟成チーズなど

● 牛産地: サルデーニャ州

グラス ¥ 100

●ブドウ品種:カンノナウ

ボル ¥1,600

### ②ジェンマ・ディ・ルナ モスカート

「ジェンマ・ディ・ルナ社」白/甘口/発砲/7.5%

みずみずし、桃やオレンジの花、ネクタリンを思わせる、さわやか でフルーティなスパークリングワイン。

●ワインに合う料理:イタリアのデザート

●生産地:プーリア州

グラス ¥ 200

●ブドウ品種:モスカート100%

ボル ¥1.600







