

WINE LIST イタリアワイン

①バローロ フォンタナフレdda 2012

[フォンタナフレdda社] 赤/辛口/DOCG/14%

鋭い厚みのある充実したボディ、豊かな果実感とのバランスが素晴らしい、鮮やかな風味とともに滑らかなさを楽しむ味わいのワイン。

●ワインに合う料理: 赤身肉

●生産地: ピエモンテ州 **グラス ¥ 500**

●ブドウ品種: ネッピオーロ 100% **ボトル ¥5,000**



⑧モンティゴリ ロッソ・ヴェロネーゼ 2015

赤/甘口/IGT/13.5%

重厚な口当たりで、滑らかなタンニンと果実の豊かな甘み、樽熟成からくる優しいスパイス香が口中で心地よく調和するワイン。

●ワインに合う料理: 肉料理、熟成チーズ、チョコレート

●生産地: ヴェネト州 **グラス ¥ 100**

●ブドウ品種: コルヴィーナなど **ボトル ¥1,200**



②モスカート・ダスティ レ・フロンデ 2015

[フォンタナフレdda社] 白/甘口/発泡/DOCG/5%

モスカートの風味あふれ、摘みだてのマスカー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

●生産地: ピエモンテ州 **グラス ¥ 200**

●ブドウ品種: モスカート **ボトル ¥2,000**



⑨リオンド プロセッコ フリッツアンテ スパーゴ・ネーロ

[カンティーネ・リオント社] 白/辛口/発泡/DOC/10.5%

グリーンアップル、洋梨、アカアの花を思わせるフレッシュでヴェルヴェットのような緻密なフローラル調の香りで、軽やかな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

●生産地: ヴェネト州 **グラス ¥ 200**

●ブドウ品種: グレラ 100% **ボトル ¥2,000**



③アスティ スプマンテ トスティ

[トスティ社] 白/甘口/発泡/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

●生産地: ピエモンテ州 **グラス ¥ 300**

●ブドウ品種: モスカート 100% **ボトル ¥2,400**



⑩テッラロッサ・キャンティ・クラシコ 2014

[メリーニ社] 赤/辛口/DOCG/14%

味わいは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

●生産地: トスカーナ州 **グラス ¥ 200**

●ブドウ品種: サンジョヴェーゼなど **ボトル ¥2,000**



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味わいの心地よいワイン。

●ワインに合う料理: 魚料理

●生産地: ヴェネト州 **グラス ¥ 200**

●ブドウ品種: カルカネーなど **ボトル ¥1,500**



⑪グイッチャルディーニ・ストロツィ キャンティ 2016

[グイッチャルディーニ・ストロツィ社] 赤/辛口/DOCG/13%

エネルギー感あふれる、実の果物の香りのワイン。

●ワインに合う料理: 肉料理など

●生産地: トスカーナ州 **グラス ¥ 100**

●ブドウ品種: サンジョヴェーゼ 100% **ボトル ¥1,600**



⑤カンポフィオリン マッジ 2010

[マッジ社] 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、滑らかなでリッチな味わい。フィニッシュは心地よい甘いアーモンド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

●生産地: ヴェネト州 **グラス ¥ 300**

●ブドウ品種: コルヴィーナなど **ボトル ¥3,000**



⑫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、軽やかなフルーティな味わいの魅力のワイン。

●ワインに合う料理: 肉料理など

●生産地: エミリア・ロマーニャ州 **グラス ¥ 100**

●ブドウ品種: サンジョヴェーゼ **ボトル ¥1,000**



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

●生産地: ヴェネト州 **グラス ¥ 100**

●ブドウ品種: コルヴィーナなど **ボトル ¥1,200**



⑬ヴィッラ・テル・ヴェント

[カンティーナ・ペー・マ社] 赤/甘口/発泡/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**



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・リオン社] 白/辛口/IGT/13%

アーモンドブロッサムやトランスミ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

●生産地: ヴェネト州 **グラス ¥ 100**

●ブドウ品種: ガルガネーガなど **ボトル ¥1,200**



⑭オルヴィエート・クラッシコ・セッコ 2014

[メリーニ社] 白/辛口/DOC/12.5%

味わいはドライで、口あたりは柔らかく、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: シーフード料理、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 ¥1,600**



⑮ **カンボグランデ 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が特徴のワイン。

- ワインに合う料理: シーフード料理、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**



⑳ **コレヴォ・グリチネ・ピアノ 2016**

[ドゥーカ・ディ・サラパレータ社] 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、プリモビアット
- 生産地: シチリア州 **グラス ¥ 200**
- ブドウ品種: インツォリアなど **ボトル ¥ 1,600**



⑰ **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ろやか。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: マルヴァジェーアなど **ボトル ¥ 1,300**



㉓ **カンノナウ・ディ・サルデーニャ 2008**

[セツラ・エ・モスカ社] 赤/辛口/DOC/13.5%

プラム、梅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
- 生産地: サルデーニャ州 **グラス ¥ 100**
- ブドウ品種: カンノナウ **ボトル ¥ 1,600**



⑰ **エスト!エスト!!エスト!!!**

ディ・モンテフィアスコネ 2016

[メリーニ社] 白/辛口/DOC/12%

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

- 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: トレピエアーノなど **ボトル ¥ 1,300**



㉔ **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/発泡/7.5%

みずみずしい桃やオレンジの花、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% **ボトル ¥ 1,600**



⑱ **ラクリマ・クリスティ・デル・ヴェスーヴィオ・ピアノ 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口いっぱいに広がり、しっかりと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・ヴォルベなど **ボトル ¥ 2,000**



⑱ **ラクリマ・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 **ボトル ¥ 2,600**



⑳ **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% **ボトル ¥ 1,500**



㉑ **サリーチェ・サレンティーノ・リゼレヴァ 2012**

[ポッター社] 赤/辛口/DOC/13%

熟成による華やかな香り、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: ネグロアマールロなど **ボトル ¥ 1,600**



※ 表記にまちがいがありましたら、スタッフまでぜひご教示ください。