

WINE LIST イタリアワイン

①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

●ブドウ品種: モスカート100% **グラス ¥ 300**



⑧フラスカーティ・スペリオレ・セッコ

[フォンタナ・カンディタ社] 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

●ブドウ品種: マルヴァジアアなど **グラス ¥ 200**



②ナターレ・ヴェルガ ソアーヴェ 2016

[ナターレ・ヴェルガ] 白/辛口/DOC/12%

カモミールの花の香りや、アロマティックでシャープのエlegantな香りが特徴的です。味わいはフレッシュで、バランスもよく、余韻も長く楽しめます。

●ワインに合う料理: 食前酒、魚料理など

●生産地: ヴェネト州

●ブドウ品種: ガルガネーガなど **グラス ¥ 100**



⑨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

●ブドウ品種: トレピアーノなど **グラス ¥ 200**



③ナターレ・ヴェルガ モスカート スプマンテ 2016

[ナターレ・ヴェルガ] 白/甘口/発泡/IGT/6%

上品なアロマと細かい泡立ちが長く続き、口当たりが良く、やさしい果実の甘味が広がります。アペリティフにも適しています。

●ワインに合う料理: デザート、アイスクリームなど

●生産地: ヴェネト州

●ブドウ品種: モスカート・ピアンコ **グラス ¥ 200**



⑩ナターレ・ヴェルガ ヌアレ ピノ・ネロ 2016

[ナターレ・ヴェルガ] 赤/辛口/DOC/13%

口当たりの良いイチゴなどベリー系の味わい、やわらかなタンニンが感じられ、果実味と酸味のバランスに優れた味わいのワイン。

●ワインに合う料理: トマトソースの Pasta、サラミ、チーズなど

●生産地: ロンバルディア州

●ブドウ品種: ピノ・ノワールなど **グラス ¥ 200**



④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

●生産地: ヴェネト州

●ブドウ品種: コルヴィーナなど **グラス ¥ 100**



⑪マタネ ネグロアマーロ 2014

[マタネ] 赤/辛口/IGT/13.5%

プラムやチェリーを想わせる豊かな果実味にバニラの甘い香り、ローズマリーのスパイシーなニュアンスが調和したワイン。

●ワインに合う料理: 肉料理など

●生産地: プーリア州

●ブドウ品種: ネグロアマーロなど **グラス ¥ 200**



⑤カステルフォルテ ガルガネーガ ヴェロネーゼ 2016

[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

●生産地: ヴェネト州

●ブドウ品種: ガルガネーガなど **グラス ¥ 100**



⑫トゥルツリ プリミティーヴォ・サレント 2016

[マッセリア・ボルゴ・ディ・トゥルツリ] 赤/辛口/IGP/13.5%

柔らかくまろやかな口当たりで、果実本来の甘みがエレガントに広がる。タンニンも良く熟されており、長い余韻へと導くワイン。

●ワインに合う料理: ピザ、ミートソースの Pasta など

●生産地: プーリア州

●ブドウ品種: プリミティーヴォ100% **グラス ¥ 200**



⑥モンテ・アンティコ 2013

[モンテ・アンティコ] 赤/辛口/IGT/13%

トスカーナのサンジョヴェーゼが持つ可能性を最大限引き出し「ポケットマネーで買えるスーパー・トスカーナ」と絶賛されています。

●ワインに合う料理: 自身の肉など

●生産地: トスカーナ州

●ブドウ品種: サンジョヴェーゼなど **グラス ¥ 200**



⑬サリーチェ・サレンティーノ・リゼレヴァ 2016

[ボッター社] 赤/辛口/IGT/13%

熟成による華やかな香り、まろやかな飲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

●ブドウ品種: ネグロアマーロなど **グラス ¥ 200**



⑦カンポ・アル・モーロ キャンティ 2015huse

[チェッキ] 赤/辛口/DOCG/12.5%

サンジョヴェーゼの力強さをコロリーノ、カナイオーロのブレンドにより和らげており、バランスの良い仕上がり。ほのかに感じられるタンニンも心地よいワイン。

●ワインに合う料理: ハム、サラミ、チキンなど

●生産地: トスカーナ州

●ブドウ品種: サンジョヴェーゼなど **グラス ¥ 200**



⑭コルヴォ・グリチネ・ピアンコ 2015

[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

●ブドウ品種: インツォリアなど **グラス ¥ 200**



※ 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。