

# 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

●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/12.5%

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レ・クエルチェ ドルチェット・ダルバ 2015

[モリーノ] 赤/辛口/DOC/12.5%

余韻に残る甘いアーモンドのニュアンスを感じ、フレッシュさが印象的。フルボディだがバランスが良く、若いうちから楽しむことができるワイン

●ワインに合う料理: ボロネーゼなどのパスタ、やや熟成したチーズ

●生産地: ピエモンテ州

●ブドウ品種: ドルチェット 100% **グラス ¥ 300**



## ⑨マネーロ ロツソ・ディ・トスカーナ 2013

[ファットリア・デル・チェッロ] 赤/辛口/IGT/13.5%

凝縮感のある果実やバニラの香りが漂い、非常にバランスの良いワイン。

●ワインに合う料理: 肉料理など

●生産地: ラツィオ州

●ブドウ品種: サンジョベーゼなど **グラス ¥ 200**



## ③パローロ フォンタナフレdda 2012

[フォンタナフレdda社] 赤/辛口/DOCG/14%

飽みと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く、鮮やかな風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

●生産地: ピエモンテ州

●ブドウ品種: ネッピオーロ 100% **グラス ¥ 500**



## ⑩モンテプルチアーノ ダブルツォトラルチェット 2015

[カンティーナ ザッカニーニ] 赤/辛口/DOC/12.5%

純粋な果実味とスパイシーな味わい、深さのワイン。

●ワインに合う料理: パスタ、ラム肉の煮込みなど

●生産地: アブルッツォ州

●ブドウ品種: モンテプルチアーノ 100% **グラス ¥ 300**



## ④サンテロ・ピノ・ロゼ・ヴィノ・スプマンテ 2015

[サンテロ社] ロゼ/辛口/泡/DOC/11.5%

摘みだめりのラズベリーやフランボワーズ、チェリーを思わせるフレッシュな香りと、フルーティな味わいとソフトなアフターフィニッシュ! が人気の究極辛口ワイン。

●ワインに合う料理: パーティ用、お祝い用

●生産地: ピエモンテ州

●ブドウ品種: ピノ・ピアンコ、ピノ・ネロ **グラス ¥ 200**



## ⑪カンパーニア・アリアニコ

[テッラネーラ] 赤/辛口/IGT/13%

ポリフェノールが非常に多く、チョコレートやヴァニラの香り、たっぷりとした果実味に、しっかりとしたタンニン分が渾然一体となって飲む人の心をとらえるワイン。

●ワインに合う料理: 魚介類のトマト煮

●生産地: カンパニア州

●ブドウ品種: アリアニコ 100% など **グラス ¥ 200**



## ⑤ピエロ・ソアーヴェ・クラッシコ 2017

[ピエロ・ソ] 白/辛口/DOC/12%

酸味と新鮮な果実味。バランスが良く口当たりもさわやか。飲み疲れしない白ワイン。

●ワインに合う料理: グリルした甲殻類や魚介類など

●生産地: ヴェネト州

●ブドウ品種: ガルガネーガなど **グラス ¥ 300**



## ⑫コルヴォ・グリチネ・ピアンコ 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

●ブドウ品種: インツォリアなど **グラス ¥ 200**



## ⑥ブリッコ・アル・ソーレ ピノ・グリージョ 2016

[ブリッコ・アル・ソーレ] 白/辛口/IGT/12%

印象的なアカシアの花の香りと個性的な要素を感じるドライでバランスのとれた白ワイン。

●ワインに合う料理: ミネストローネ、卵料理など

●生産地: ヴェネト州

●ブドウ品種: ピノ・グリージョ **グラス ¥ 200**



## ⑬マンドラロ・サ・シャルドネ 2016

[ポッター社] 白/辛口/DOC/13.5%

金色がかった黄色。よく熟したシャルドネに由来する、穏やかな酸味のまろやかで厚みのある味わいのワイン

●ワインに合う料理: 前菜、パスタ、魚料理など

●生産地: シチリア州

●ブドウ品種: シャルドネ 100% **グラス ¥ 200**



## ⑦キャンティ クラシコ ロツジャ デル コンテ 2015

[レ キャンティジャーネ] 赤/辛口/DOCG/13%

フルーティな香りで、果実の豊かな味わいと柔らかなタンニンのバランスがよい辛口ワイン。

●ワインに合う料理: 肉料理、熟成チーズなど

●生産地: トスカーナ州

●ブドウ品種: サンジョベーゼなど **グラス ¥ 200**



## ⑭ラクリマ・クリスティ・デル・ヴェスーヴィオ・ピアンコ 2016

[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: カンパニア州

●ブドウ品種: ユーダ・ディ・ヴォルベなど **グラス ¥ 300**



※ 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。

⑬ **プリミティーヴォ・ディ・マンドゥーリア 2016**

[ボッジョ・レ・ヴォルビ] 赤/辛口/DOC/14%

いきいきとしたタンニンがあり、滑らかな口当たり。清潔感のあるクリーンな仕上がり。プリミティーヴォの力強さが上手く表現された上質な味わいのワイン。

- ワインに合う料理: シビエ、肉料理など
- 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**



⑰ **ヴィニャ・ベダレカステルモテ・ロンリゼラ 2012**

[トッレヴェント] 赤/辛口/DOCG/13%

ブルーベリーやブルーベリーなどの黒果実の豊かなアロマ、アフターに月桂樹やカルダモンなどの上質なスパイスを感じるワイン。

- 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: ネーロ・ディ・トロイア **グラス ¥ 300**



⑭ **サーチェ・サレンティーノ・リゼラ 2013**

[ボッター社] 赤/辛口/IGT/13%

熟成による華やかな香り、まるやかな深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: ネグロアマローロなど **グラス ¥ 200**



⑱ **ボツテール パッシモ 2016**

[ボツテール] 赤/辛口/IGT/13.5%

柔らかいタンニンと酸味のバランスが良く、興味深いストラクチャーをもつワイン。

- ワインに合う料理: トマト系のスタ、肉料理など
- 生産地: プーリア州

●ブドウ品種: ネグロアマローロなど **グラス ¥ 200**



## WINE LIST 梔子 (マリコ) シリーズなど

① **マリコヴィンヤード メルロー 2014**

[シャトーメルシャン] 赤/フルボディ

ドライフルーツを思わせる香りと果実の凝縮感を併せ持ったボディバランスの良いワイン。

- 生産地: 上田市丸子地区
- ブドウ品種: メルロー

**グラス ¥ 400**



④ **マリコヴィンヤード ソーヴィニオン・ブラン  
ハレル・ファーマンテッド 2016**

[シャトーメルシャン] 白/辛口

ソーヴィニオン・ブランをフレンチオークの樽で醸成・育成。上品な樽香に加え、柑橘系やハーブを思わせるさわやかな香りが楽しめるワイン。 製造本数223本

- 生産地: 上田市丸子地区
- ブドウ品種: ソーヴィニオン・

ブラン100% ● **グラス ¥ 450**



② **マリコヴィンヤード シャルドネ 2016**

[シャトーメルシャン] 白/辛口

しっかりしたミネラル感とボディが楽しめるワイン

- 生産地: 上田市丸子地区
- ブドウ品種: シャルドネ100% **グラス ¥ 350**



⑤ **児玉邸 メルロー 2016**

[児玉俊一] 赤/辛口

国の登録有形文化財「児玉家住宅」の畑で、千曲川ワインアカデミー1期生のご夫婦2人が心を入れてぶどうを育てたファーストヴィンテージ。ラベルのヤマタマ印は児玉家の屋号紋。

- 生産地: 東御市 製造本数500本
- ブドウ品種: メルロー100% : 長野県産 **グラス ¥ 450**



③ **マリコヴィンヤード ソーヴィニオン・ブラン 2016**

[シャトーメルシャン] 白/辛口

柑橘系の香りやパッションフルーツのアロマに加え、ハーブを思わせるさわやかな香りが楽しめるワイン。

- 生産地: 上田市丸子地区
- ブドウ品種: ソーヴィニオン・ **グラス ¥ 350**  
ブラン100%

