



# イタリアワイン

Course 毎月3,850円(税込) × 5回

人気のイタリアワインを毎月2本お届けいたします。イタリアは北から南まで全土でワインが造られています。地方ごとに個性豊かな郷土料理があるように、その土地ならではの独自の個性や特色を生かした様々なワインがあります。イタリアの豊かな食文化の中で育まれたワインは、様々な料理と相性が良く、食卓での楽しい時間を引き立ててくれます。

4月  
April



## モリ ロッソ

葡萄品種: モンテプルチャーノ、アリアーニコ  
赤・ミディアムボディ / 生産地域: イタリア・モーゼ / 1403  
¥2,200

生産者名: ディ マーヨ ノランテ  
ラミテッロ地区の最良のモンテプルチャーノとアリアーニコから造ります。スマレヤ森のベリーのフレッシュな香り、タンニンがしっかりしていて、後味にカカオやチョコレートっぽい要素が感じられます。



## ロッソ デル モリーノ

葡萄品種: カベルネ ソーヴィニヨン、メルロ  
赤・ミディアムボディ / 生産地域: イタリア・ヴェネト / 1948  
¥1,760

生産者名: カンティーナ ティ クストツァ  
樽で12ヶ月熟成させます。サワーチェリーやカシスにスパイスの混ざる複雑で心地よいアロマがあります。口当たりはソフトで、酸とタンニンがうまく調和し、全体が非常にバランスよくまとまっています。



## モンテプルチャーノ ダブルツォ

葡萄品種: モンテプルチャーノ  
赤・ミディアムボディ / 生産地域: イタリア・アブルツォ / 1035  
¥2,090

生産者名: パローネ コルナッキア  
「私たちは日本のお客様のために、特別に熟成させて、タンニンを柔らかくしてから出荷しています」とフィリッポは話します。社長の稲葉のお気に入りの1本でもあります。樽で8~10ヶ月熟成させます。力強さとしなやかさが楽しめます。



## ファレーリオ

葡萄品種: ドレップチャーノ、パッセリーナ、ペコリーノ  
白・辛口 / 生産地域: イタリア・マルケ / 1250  
¥1,870

生産者名: ヴェレノージ  
「このワインの品質には大変自信を持っており、自分も大好きなワインだ」とエルコレは話していました。洋ナシ、熟したメロンやりんご、グレープフルーツキャンディやミント等のハーブの風味があります。

6月  
June



## テッレーノ ネグロアマーロ ビオロジコ

葡萄品種: ネグロアマーロ  
赤・フルボディ / 生産地域: イタリア・プーリア / 1952  
¥2,200

生産者名: カンティーネ バオロロ  
弊社が期待をかけるプーリアの生産者で、暑いエリアでも綺麗な酸があり、バランスのとれたワインを造ります。ラズベリーやイチゴを思わせるフレッシュなアロマがあり、フルボディで非常にバランスが良く、長く心地よい余韻があります。



## ザブ グリッロ

葡萄品種: グリッロ  
白・辛口 / 生産地域: イタリア・シチリア / 1622  
¥1,760

生産者名: ヴィニエティ ザブ  
グリッロは、元々マルサラ用の葡萄でしたが、今ではシチリアを代表する白ワイン品種となりました。さわやかな花、エキゾチックな果実の香りを感じられます。フレッシュでありながら厚みがあり、後味には心地よいほろ苦さを感じます。

7月  
July



## イ ムーリ ネグロアマーロ

葡萄品種: ネグロアマーロ  
赤・フルボディ / 生産地域: イタリア・プーリア / 1673  
¥2,200

生産者名: ヴィニエティ デル サレント  
ムーリとは石壁のことで、隙間にヤモリが巣を作ることから、ラベルにデザインされています。カシスやブラックベリーなど黒い皮の果実の強い香りが広がります。しなやかでとてもバランスがとれています。豊かな風味は長い余韻まで続きます。



## ピエモンテ バルベーラ

葡萄品種: バルベーラ  
赤・ミディアムボディ / 生産地域: イタリア・ピエモンテ / 1483  
¥1,870

生産者名: テッレ デル パーロー  
スタンダードなキュヴェながら、イタリア市場で出回っているヴィンテージより約2年遅らせて日本向けにリリースしています。しっかりとしていながら、フレッシュな果実味が感じられ、重すぎず、ストレートに美味しさがあります。

8月  
August



## ファンティニ サンジョヴェーゼ テッレ ディ キエティ

葡萄品種: サンジョヴェーゼ  
赤・ミディアムボディ / 生産地域: イタリア・アブルツォ / 1088  
¥1,980

生産者名: ファンティニ(ファルネーゼ)  
サンジョヴェーゼはイタリアで最も広く栽培され、特に中央イタリアで多彩なワインを生み出す葡萄品種です。パリックの新樽で1ヶ月熟成させ、その後ステンレスタンクに移します。甘く新鮮な赤い果実やブラックオリーブの風味があります。



## ザブ ネーロ ダーヴォラ

葡萄品種: ネーロ ダーヴォラ  
赤・ミディアムボディ / 生産地域: イタリア・シチリア / 1487  
¥1,760

生産者名: ヴィニエティ ザブ  
シチリアの有名な品種、ネーロダーヴォラからのワインです。最初は少し閉じた控えめな印象ですが、グラスを回すと果実のアロマ、特にダークチェリーの香りが立ち上がります。桑の実のような風味もあります。

特典

Dコース プレゼントワイン



## ヴァルサイア

葡萄品種: コルヴィーナ、カベルネ ソーヴィニヨン、サンジョヴェーゼ  
赤・フルボディ / 生産地域: イタリア・ヴェネト / 1244  
¥3,300



生産者名: ルイジ リゲッティ

「ヴァルポリチェッラ地域の伝統を引き継いだ新しいワインを生み出したい」という考えから生まれたワインです。アマローネに使ったパリック樽で熟成させます。コーヒーのような深い風味があり、力強いタンニンと充実感があります。