



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てられたワインは、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



ザブ グリッコ

葡萄品種:グリッコ
白:辛口/生産地域:イタリア・シチリア/1622
¥1,320

生産者:ヴィニエティ ザブ
海と太陽の島、シチリアの土着品種グリッコを使ったフレッシュで生き生きとした白ワインです。繊細な花の香りの中にかすかにスパイシーな要素が感じられ、程よいコクがあります。新鮮な魚介類との相性は抜群です。

7月 July



コントログエッタ ペコリーノ

葡萄品種:ペコリーノ
白:辛口/生産地域:イタリア・アブルッツォ/1717
¥1,870

生産者:パローネ コルナッキア
ペコリーノは一時は絶滅の危機にありましたが、その価値が再度注目されるようになり、現在は、アブルッツォやマルゲで多く栽培されています。しっかりとした酸が特徴的で、豊かな果実味、ミネラルの要素があり、非常にフレッシュです。



キアンティ クラッシコ ポッジョ チヴェッタ

葡萄品種:サンジョヴェーゼ、カナイオーロ、カベルネ ソーヴィニオン
赤:フルボディ/生産地域:イタリア・トスカナ/1821
¥2,530

生産者:テヌーテ ロセッティ
伝統的な大樽で30ヶ月じっくりと熟成させた味わい深いキアンティです。たっぷりの赤い果物のジャムやリコリスを思わせる凝縮された甘い香りが広がります。非常にリッチで濃厚でありながら、重たさは一切なく、とても洗練されています。



プリモ ロッソ ヴェネト

葡萄品種:コルヴィーナ、ロンディネッラ、カベルネ ソーヴィニオン、メルロ
赤:フルボディ/生産地域:イタリア・ヴェネト/1845
¥1,980

生産者:ルイジ リゲッティ
ヴェネト州の土着葡萄とカベルネやメルロなどの国際品種を使ったモダンなスタイルの赤ワインです。コルヴィーナはヴェネト特有の陰干し(アバッシメント)を行い、味わいに深みと奥行きを与えています。

5月 May



ロッシレアーレ

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・アブルッツォ/1326
¥1,210

生産者:ファンティーニ
日当たりの良い丘の斜面で育った完熟のサンジョヴェーゼを使っています。濃縮されたベリーやプラムの果実がたっぷり広がる軽快なワインです。毎日の食卓で、気軽にいろいろなお料理に合わせて楽しんでいただけます。

8月 August



ヴェレノージ シャルドネ

葡萄品種:シャルドネ
白:辛口/生産地域:イタリア・マルケ/1276
¥1,870

生産者:ヴェレノージ
1984年に全くのゼロからスタートしたヴェレノージですが現在はマルケ州を代表するトップ生産者へと発展を遂げました。このシャルドネは、花を思わせるフレッシュな香り、凝縮された果実味があり、非常にバランスの良い味わいです。



カナヤ ロッソ

葡萄品種:コルヴィーナ、ロンディネッラ、クロアティーナ、カベルネ ソーヴィニオン
赤:フルボディ/生産地域:イタリア・ヴェネト/1572
¥2,640

生産者:ヴィッラ アンナベルタ
イタリア高級赤ワインのひとつ、アマローネ。このワインは敢えてアマローネを名乗らず、葡萄を乾燥させる「アバッシメント」という独特の手法だけを取り入れています。タンニンはしっかりと、アフターの酸がエレガントです。



モンテプルチャーノ ダブルツッソ

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・アブルッツォ/1035
¥1,650

生産者:パローネ コルナッキア
16世紀から続くアブルッツォで最も古く伝統あるワイナリーが手掛ける味わい深い赤ワインです。伝統的な大樽で10ヶ月熟成させています。凝縮された果実の甘さと同時にしっかりとしたボディが感じられ、飲み応えのある1本です。

6月 June



チ コルヴィーナ

葡萄品種:コルヴィーナ
赤:ミディアムボディ/生産地域:イタリア・ヴェネト/1543
¥1,320

生産者:アルファ ゼータ
アマローネやヴァルポリチェッラに使われるヴェネトの土着品種コルヴィーナを使ったエレガントな赤ワインです。熟したチェリーやプラムのアロマがあり、口に含むとダークチェリーの風味が感じられ、とてもバランスのとれた味わいです。



ルケ ディ カスタニョーレ モンフェラート ブリク ド ピアンク

葡萄品種:ルケ
赤:フルボディ/生産地域:イタリア・ピエモンテ/1634
¥2,530

生産者:ルカ フェラリス
北イタリアのピエモンテで産する赤ワインで、一度飲んだら忘れられないバラの花の香りを持つ「ルケ」と言う品種で造られます。たっぷりとベルベットのようにしなやかな口当たり、ドライでバランスのとれた味わいです。

特典

最終月はワンランク上のワインを含む3本でコース料金の2倍相当額となります。



アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ クラッシコ

葡萄品種:コルヴィーナ、ロンディネッラ、他
赤:フルボディ/生産地域:イタリア・ヴェネト/1098
¥4,180



生産者:ルイジ リゲッティ

アマローネは陰干しをしてレーズン状になった葡萄から造るとても手間のかかるワインです。凝縮された甘い香り、ボリュームのある濃厚な果実味とソフトなタンニンが見事に調和した素晴らしいワインです。特別な日に楽しみたい1本です。