



# 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。

10月  
October



## ロッソレアール

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 / 1326  
¥1,485

生産者名: ファンティーニ(ファルネーゼ)  
アブルツォ州の丘の斜面で造られたサンジョヴェーゼを使っています。とても濃いルビーレッド、フルーティな芳香が広がります。濃縮したベリーやプラムを思わせるような果実味たっぷりの味わいです。



## ヴァルポリチエツラ リパツ クラツシコ スペリオール カンポリエティ

葡萄品種: コルヴィーナ、ロンディネツラ、他  
赤・ミディアムボディ / 生産地域: イタリア・ヴェネツ / 1097  
¥2,420

生産者名: ルイジ リゲッティ  
フレンチオークの大樽で12ヶ月熟成させます。やや濃い紫がかつたルビー色、すみれの花や甘いプルーンのような香り、果実味豊かで、爽やかに心地よい余韻が長く続きます。

1月  
January



## ファンティーニ プリミティーヴォ

葡萄品種: プリミティーヴォ  
赤・ミディアムボディ / 生産地域: イタリア・プーリア / 1315  
¥1,760

生産者名: ファンティーニ(ファルネーゼ)  
プーリア州の北部の葡萄園を使用しています。深い色、スパイシーな味わい、高いアルコールが特徴です。濃い紫の混じった赤色、ブラックベリーを思わせる風味を持った強いワインです。ボリューム感のある果実味が印象的です。



## ロッソ ピチエツノ スペリオール ブレッチャローロ

葡萄品種: モンテプルチャーノ、サンジョヴェーゼ  
赤・フルボディ / 生産地域: イタリア・マルケ / 1251  
¥2,090

生産者名: ヴェレノージ  
スペリオールが生産されるのは、特別な微気候と土壌を持ったマルケ南部の限られた地域です。紫色の果実や、真っ赤なバラの花びら、その後から次第にスパイス、かすかなシナモンやコーヒーの香りもあります。

11月  
November



## ピエモンテ バルベアラ

葡萄品種: バルベアラ  
赤・ミディアムボディ / 生産地域: イタリア・ピエモンテ / 1483  
¥1,540

生産者名: テッレ デル パローロ  
バルベアラの持つ典型的な果実味を抽出するため、短時間で発酵(4日間)させます。タンクで熟成させます。濃い赤色、しっかりとしながら、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伝わってくるワインです。



## キアンタリ ネーロ ダーヴォラ

葡萄品種: ネーロ ダーヴォラ  
赤・フルボディ / 生産地域: イタリア・シチリア / 1489  
¥2,310

生産者名: ヴィニエティ サブ  
葡萄の種まで熟すように、より遅く収穫します。果実味が先に感じられ、後から樽の風味が感じられるバランスにしています。集約感が高く、アルコールのボリューム感、パノラマのようなニュアンスがあります。

2月  
February



## ネグロアマロ サレント フォルテ インカント

葡萄品種: ネグロアマロ  
赤・ミディアムボディ / 生産地域: イタリア・プーリア / 1949  
¥1,650

生産者名: ロッカ デイ モリ  
スラヴォニアンオークの大樽で発酵し、熟成も樽で約3ヶ月行います。輝きのある濃いルビーレッド、豊かな赤い果実のフルーティで素晴らしい香りが広がります。口に含むと花を思わせるフレーバーがとてもフレッシュに感じられます。



## パッシティーヴォ プリミティーヴォ ビオロジコ

葡萄品種: プリミティーヴォ  
赤・フルボディ / 生産地域: イタリア・プーリア / 1954  
¥2,200

生産者名: カンティーネ パオロロ  
8月の中旬から畑で葡萄を乾燥させます。葡萄は25%から30%の水分を失い、アロマとフレーバーが凝縮されます。熟したレッドチェリーの豊かなアロマにスパイスやココナッツやチョココレートのニュアンスが混ざります。

12月  
December



## イムーリ ネグロアマロ

葡萄品種: ネグロアマロ  
赤・フルボディ / 生産地域: イタリア・プーリア / 1673  
¥1,870

生産者名: ヴィニエティ テル サレント  
紫がかつたルビーレッド。カシスやブラックベリーなどの果実の香りが広がります。しっかりとしたタンニンがありますが、口当たりはベルベットのように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。



## バルベアラ ダルバ スペリオール

葡萄品種: バルベアラ  
赤・ミディアムボディ / 生産地域: イタリア・ピエモンテ / 1861  
¥1,980

生産者名: テッレ デル パローロ  
伝統を残しつつ新しいスタイルを取り入れたワイン。「フルーツのニュアンスが豊かに感じられ、甘いスパイス、酸の豊かさがあり、若々しさがあります。柔らかく、まろやか」と醸造家のダニエーレ ボンツォはコメントしています。

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。



## モンテプルチャーノ ダブルツォ コッリーネ テラマーネ

葡萄品種: モンテプルチャーノ  
赤・フルボディ / 生産地域: イタリア・アブルツォ / 1457  
¥3,850



生産者名: ファンティーニ(ファルネーゼ)  
農業、除草剤は一切使っていません。手摘みで収穫後、醸造所ですらに2回葡萄を選別します。熟成はバリックで18ヶ月。ガーネットを帯びた赤色。カカオやベリー、プラムを思わせるスパイシーな香り、たっぷりの果実味が感じられます。