

Wine グラスワイン

今月のおすすめ／イタリア

White

パッセリーナ [テヌータ・ディ・タヴィニャーノ／イタリア]

glass ¥1,000

品種：パッセリーナ

bottle ¥4,800

手摘み収穫後軽く圧搾。18℃に保たれた温度のステンレスタンクで21日間程アルコール発酵して、そのまま3ヶ月熟成。瓶内熟成1ヶ月後、出荷。緑がかった薄い黄色。控えめな繊細な花の香りや、強いグレープフルーツやレモンの新鮮でかわいらしい香り。白い果実や桃、杉の魅力的な香りもあります。

味わいはフレッシュでデリケート。凝縮して飲み飽きない果実味に溢れています。

オルトレポ パヴェーゼ コルテーゼ ヴィニヤ デッレ ロッケ [ラ・トラヴァリーナ／イタリア]

glass ¥1,000

品種：コルテーゼ

bottle ¥4,800

3,4回使用した樽にてアルコール発酵。その後濾過せず約5ヶ月間樽にて熟成。

その際1週間に1度バナージュ。ステンレスタンクに移し、約2ヶ月間かけて、ろ過後瓶詰め。淡い黄緑。

パイナップル、ライチ、洋ナシ等の南国フルーツのアロマ。清涼感あるセージ等のハーブを彷彿とさせる。

樽のニュアンスは穏やかで、余韻に心地よく感じる程度。程よいコク、穏やかな酸味のバランスが取れた味わい。

Red

タサーリ ロッソ [カルソエミニーニ／イタリア]

glass ¥800

品種：ネロダーヴォラ 70%、シラー 30%

bottle ¥3,800

手作業で収穫。圧搾後12日間程アルコール発酵(マロラティック発酵あり)3ヶ月間ステンレスタンク熟成、その後一緒にして瓶内熟成後出荷。鮮やかで輝きのある濃いルビーレッド。香りは非常に心地よく、

いちご、ラズベリー、ザクロのフルーティーな香りにリコリスのニュアンスが混ざり合っています。

口に含むと生き生きとしており、ほどよい酸味とバランスの取れた柔らかなタンニンを感じられる。

ランゲ ロッソ “トゥッリオ” [ガリアソン・マリオ／イタリア]

glass ¥1,200

品種：ネッビオーロ 50%、バルベーラ 40%、アルバロッサ 10%

bottle ¥6,000

圧搾後、30℃で10-12日間のアルコール発酵。リモンタージュは1日に4回、マロラティック発酵も同様にステンレスタンクにて行う。各々醸造を行い、マロラティック発酵後ステンレスタンクにて合わせられる。

その後24ヶ月間フランク小樽熟成。12-18ヶ月間の瓶内熟成。濃いルビー色。

黒い実のベリーや桃など甘酸っぱい香り。またスパイスや土の香りもする。果実味が口の中に広がり、

シルクのようなタンニン、上質な酸のバランスが素晴らしい。デリケートで長い余韻が印象。

イタリア・フランスワイン

Sparkling

ガンチア・グラン・レアレ・ブリュット [ピエモンテ／イタリア]

glass ¥800

品種：シャルドネ、ガルガーネガ

bottle ¥3,900

アプリコットや青リンゴ、パイナップルなどのフルーツの香りが広がり、

きめ細やかな泡立ちとフレッシュで心地よい味わいが楽しめます。

White

キュベ・ド・ラ・メゾン・プラン [ヴィコント・ベルナル・ドウ・ロマネ／フランス]

glass ¥800

品種：シャルドネ

bottle ¥3,500

花のようなニュアンスを持ち、繊細なリンゴとハニーの風味が特長的なミディアムボディのワイン。

柔らかくバランスが取れた酸味と豊かで熟した果実味をお楽しみください。

プランス・デ・グラヴィエール・ソーヴィニヨンブラン [ヴィニョーブル・アルボー／フランス]

glass ¥800

品種：ソーヴィニヨンブラン

bottle ¥3,800

柑橘や南国のフルーツの香りに華やかな酸味が心地よい辛口白ワインに仕上げました。

Red

キュベ・ド・ラ・メゾン・ルージュ [ヴィコント・ベルナル・ドウ・ロマネ／フランス]

glass ¥800

品種：シャルドネ

bottle ¥3,500

甘く熟した果実味を持ちながら、繊細なミネラルやスパイスのニュアンスを感じます。

やわらかなタンニンの長い余韻を感じられるワインです。

プリミティーヴォ サレント"クラッシカ"【ビオワイン】 [レ・ヴィニエ・ディ・サンマルコ／イタリア]

glass ¥900

品種：プリミティーヴォ

bottle ¥4,500

艶のあるルビーレッド色。ブルーンを想わせるアロマの中に、清潔感あるクリーンなローズマリーの香りが特長です。

シャープな果実味のアタック、口に含むとライムや夏みかんのジューシーさと

グレープフルーツの白い皮のはろ苦さの余韻を感じる。微発泡はアベリティフにぴったり。

Sparkling

ピエモンテ

ITALIA

ガンチア・グラン・レアレ・ブリュット

¥3,900

品種：シャルドネ、ガルガーネガ

アプリコットや青リンゴ、パイナップルなどのフルーツの香りが広がり、

きめ細やかな泡立ちとフレッシュで心地よい味わいが楽しめます。

ジョヴァンニーニ・ディ・ジョルジヨ・エ・ヤコボ

ITALIA

“アボッカペルタ”トレッピアーノ フリッツァンテ【ビオワイン】

¥4,600

品種：トレッピアーノ

褐色がかった麦藁色。酵母の香ばしい香りにフレッシュな柑橘のアロマが顔を出す。

シャープな果実味のアタック、口に含むとライムや夏みかんのジューシーさと

グレープフルーツの白い皮のはろ苦さの余韻を感じる。微発泡はアベリティフにぴったり。

Champagne

プロワイエ・ジャックマール

FRANCE

マリーワイス ブリュット

¥8,500

品種：シャルドネ、ピノ・ムニエ、ピノ・ノワール

はつらつとした酸にトースト香、バターの香り、バニラの香りがリッチ感を際立たせます。

White

ヴィコント・ベルナル・ドウ・ロマネ

FRANCE

キュベ・ド・ラ・メゾン・プラン

¥3,500

品種：シャルドネ

花のようなニュアンスを持ち、繊細なリンゴとハニーの風味が特長的なミディアムボディのワイン。

柔らかくバランスが取れた酸味と豊かで熟した果実味をお楽しみください。

ヴィニョーブル アルボー

FRANCE

プランス・デ・グラヴィエール・ソーヴィニヨンブラン

¥3,800

品種：ソーヴィニヨンブラン

柑橘や南国のフルーツの香りに華やかな酸味が心地よい辛口白ワインに仕上げました。

Orange

ジョヴァンニーニ・ディ・ジョルジヨ・エ・ヤコボ

ITALIA

“オプス”シャルドネ ルビコーネ ビオ【ビオワイン】

¥5,600

品種：シャルドネ

完熟したパイナップルのような南国フルーツ、黄色い花のブーケの香り。

しっかりとした果実に、ミネラルと酸のバランスが絶妙。コクがあり華やかなオレンジワイン。

Rose

ファットリア・マンテラッシ

ITALIA

“マエストラーレ”マレンマ トスカーナ ロザート【ビオワイン】

¥4,800

品種：チリエジョーロ

ピンクの牡丹の色。香りは、お花の香りと鮮やかなチェリーとラズベリーを思わせる。

味わいは、新鮮な果実味と酸のバランスがよい。フルーティーで余韻が長い。

Red

ヴィコント・ベルナル・ドウ・ロマネ

FRANCE

キュベ・ド・ラ・メゾン・ルージュ

¥3,500

品種：メルロー

甘く熟した果実味を持ちながら、繊細なミネラルやスパイスのニュアンスを感じます。

やわらかなタンニンの長い余韻を感じられるワインです。

ジョヴァンニーニ・ディ・ジョルジヨ・エ・ヤコボ

ITALIA

“アボッカペルタ”トレッピアーノ フリッツァンテ【ビオワイン】

¥4,600

品種：トレッピアーノ

褐色がかった麦藁色。酵母の香ばしい香りにフレッシュな柑橘のアロマが顔を出す。

シャープな果実味のアタック、口に含むとライムや夏みかんのジューシーさと

グレープフルーツの白い皮のはろ苦さの余韻を感じる。微発泡はアベリティフにぴったり。

Sparkling

ピエモンテ

ITALIA

ガンチア・グラン・レアレ・ブリュット

¥3,900

品種：シャルドネ、ガルガーネガ

アプリコットや青リンゴ、パイナップルなどのフルーツの香りが広がり、

きめ細やかな泡立ちとフレッシュで心地よい味わいが楽しめます。

ジョヴァンニーニ・ディ・ジョルジヨ・エ・ヤコボ

ITALIA

“アボッカペルタ”トレッピアーノ フリッツァンテ【ビオワイン】

¥4,600

品種：トレッピアーノ

褐色がかった麦藁色。酵母の香ばしい香りにフレッシュな柑橘のアロマが顔を出す。

シャープな果実味のアタック、口に含むとライムや夏みかんのジューシーさと

グレープフルーツの白い皮のはろ苦さの余韻を感じる。微発泡はアベリティフにぴったり。

Red

ヴィコント・ベルナル・ドウ・ロマネ

FRANCE

キュベ・ド・ラ・メゾン・ルージュ

¥3,500

品種：メルロー