

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る。	
	オルトレポ パヴェーゼ コルテーゼ ヴィニャ デッレ ロкке [ラ・トラヴァーリーナ／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。その後澱引きせず約5ヵ月間樽にて熟成。その際1週間に1度バトナーージュ。ステンレスタンクに移し、約2ヵ月間かけて、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 [カルーソエミニーニ / 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。口を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が感じられる。	
	ランゲ ロッソ “トゥッリオン” [ガリアッソ・マリオ／イタリア]	glass ￥1,200
	品種：ネッピオーロ 50%、バルベラ 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ヵ月間フランス小樽熟成。12-18ヵ月間の瓶内熟成。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・ブラン [ヴィコント・ベルナル・ドゥ・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。	
	フランス・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・ドゥ・ロマネ／フランス]	glass ￥800
	品種：メルロー	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”【ピオワイン】 [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。いきいきとしたタンニンがあり、滑らかな口当たり。南イタリアのぶどうらしい凝縮感の中にもエレガントさが感じられる。

italia france

イタリア／フランス

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・ジョルジョ・エ・ヤコポ	ITALIA
	“アボッカペルタ”トレッビアーノ フリッツァンテ【ピオワイン】	￥4,600
	品種：トレッビアーノ	褐色がかった麦薬色。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、口を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ほろ苦さの余韻を感じる。微発泡はアペ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・ドゥ・ロマネ	FRANCE
	キュベ・ド・ラ・メゾン・ブラン	￥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
	フランス・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・ジョルジョ・エ・ヤコポ	ITALIA
	“オプス”シャルドネ ルビコーネ ビオ【ピオワイン】	￥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【ピオワイン】	￥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・ドゥ・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。
	サン・ジョルジョ・ア・ラビ (イタリア・トスカーナ)	ITALIA
	キャンティ・クラシコ	￥4,500
	品種：サンジョベーゼ、カナイオーロ、コローノ・トスカーナ	濃いめのルビー色。カシスのコンフィチュールやカカオのような香りなど、豊かなエレガントさを感じる。まろやかな酸味ときめ細かなタンニンを持ち、ふくらみのある味わいが特徴。
	レ・ヴィニエ・ディ・サンマルコ	ITALIA
	プリミティーヴォ サレント”クラッシカ”【ピオワイン】	￥4,500
	品種：プリミティーヴォ	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。いきいきとしたタンニンがあり、滑らかな口当たり。南イタリアのぶどうらしい凝縮感の中にもエレガントさが感じられる。
	ジョヴァンニーニ・ディ・ジョルジョ・エ・ヤコポ	ITALIA
	“ジョコンド”カベルネ・ソーヴィニヨン ルビコーネ【ピオワイン】	￥6,600
	品種：カベルネ・ソーヴィニヨン	明るいベリーとミントやサクラソボの香り。優しい酸味と穏やかなタンニンをもち、口当たりに心地よいチョコレートと甘草の風味が広がります。
	サン・ジョルジョ・ア・ラビ (イタリア・トスカーナ)	
	バローロ・トレ・ウティン	￥8,900
	品種：ネッピオーロ	レンガ色がかった赤色。熟したアメリカンチェリー、ブラックベリー、カカオ、甘草、スパイスなどの魅惑的で芳醇な香り。まろやかでベルベットのようなタンニンで長い余韻が楽しめます。