



# 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



## ジ ガルガネガ

葡萄品種: ガルガネガ  
白・辛口/生産地域: イタリア・ヴェネト/1540  
¥1,540

生産者名: アルファ ゼータ  
ワインの最難関資格「マスターオブワイン」を保有するデイヴィッド グリーヴが手掛ける1本。冷涼で穏やかな気候で葡萄は香りと酸を保ちながら成熟します。リッチでかすかにスモーキー。ソアーヴェに全く引けをとらない品質です。



## コペルティエーノ ロッソ

葡萄品種: ネグロアマーロ、モンテプルチャーノ  
赤・フルボディ/生産地域: イタリア・プーリア/1558  
¥2,310

生産者名: ロッカ デイ モリ  
ネグロアマーロはタンニンが豊富でアントシアニンが少なく、モンテプルチャーノはアントシアニンが豊富でタンニンが少ないという特徴があります。スモーキーな中にスパイスでよく凝縮した果実味が感じられます。

7月  
July



## ロッソ ピチエーノ

葡萄品種: モンテプルチャーノ、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・マルケ/1597  
¥1,650

生産者名: ヴェレノージ  
マルケ州を代表する生産者ヴェレノージが、最初に造り始めたのがロッソ ピチエーノでした。紫系の花や母やブラムなど赤い果実の香り、フレッシュで果実味溢れる風味。バランスのとれたタンニンとおだやかなアルコールがあります。



## サンジョヴェーゼ テルレ デリ オアシ

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・モリーゼ/1327  
¥2,200

生産者名: ティ マーオ ノランテ  
モリーゼ州において世界の銘醸地と競い合うようなワインを造るのがノランテです。すみれや野生のベリーの香り。素晴らしい濃縮された果実味、バランスのとれたタンニンがあり、リッチでまろやか、エレガントさも備えています。

5月  
May



## ファンティエーニ ドレツピアーノ ダブルツツォ

葡萄品種: ドレツピアーノ  
白・辛口/生産地域: イタリア・アブルツォ/1057  
¥1,870

生産者名: ファンティエーニ  
近年、ファンティエーニの白ワインは品質向上が著しくなっています。きりっとした酸があり、角がなく雑味がないためクリーンな印象です。夏みかんを食べているような甘酸っぱい果実味が爽やかです。

8月  
August



## ドレツピアーノ ダブルツツォ スペリオール

葡萄品種: ドレツピアーノ  
白・辛口/生産地域: イタリア・アブルツォ/1716  
¥1,870

生産者名: パローネ コルナッキア  
他の生産者と違う点は樹齢の古い葡萄樹(平均樹齢80年)を使っていることで、収量も大変少なく、濃縮度も高くなります。白い花を思わせる華やかな香り、クリーンでピュアな果実味、フレッシュでとてもバランスのよい味わいです。



## ガルダ メルロ

葡萄品種: メルロ、カベルネ ソーヴィニオン  
赤・ミディアムボディ/生産地域: イタリア・ロンバルディア/1215  
¥2,090

生産者名: ラ プレンディエーナ  
「ラッキーなこと、この地区のメルロは草っぽくならない」と生産者は話します。畑は石灰質土壌で、石があり水はけが良く、ガルダ湖の影響で気候はとて穏やかです。甘く熟したブルーのような香りがあります。



## キアンティ

葡萄品種: サンジョヴェーゼ、カナイオーロ  
赤・ミディアムボディ/生産地域: イタリア・トスカーナ/1820  
¥1,980

生産者名: テヌーテ ロセッティ  
フレッシュなフルーツの味わいを持つモダンなスタイルのキアンティです。スミレの花、チェリーや野生のベリーを思わせるチャーム的なアロマの中にかすかにスパイスさがあり、心地よいタンニンが感じられます。

6月  
June



## クストーツァ

葡萄品種: ガルガネガ、ドレツピアーノ トスカーナ、他  
白・辛口/生産地域: イタリア・ヴェネト/1943  
¥1,320

生産者名: カンティナ ティ クストーツァ  
ラベルは、アンデルセンの童話「しっかり者のスズの兵隊」をモチーフにしています。弊社ではカヴァルキーナのクストーツァを25年以上輸入していますが、試飲してとても驚かされました。フレッシュで軽快ながら味わい深い1本です。



## サンイラガト モニカ ディ サルデーニャ

葡萄品種: モニカ  
赤・フルボディ/生産地域: イタリア・サルデーニャ/1923  
¥2,530

生産者名: アツツエイ  
モニカはサルデーニャで有名な品種で主に南部で栽培されており、フルーティさがあります。フレンチオーク樽で約6ヶ月熟成させます。チェリーやブラム、様々なベリー系の果実のアロマ。口当たりの良いタンニンが感じられます。

## 特典 Dコースプレゼントワイン



## ランゲ ロッソ

葡萄品種: ドルチェット、バルベーラ、ネッピオーロ  
赤・フルボディ/生産地域: イタリア・ピエモンテ/1990  
¥2,750



生産者名: テルレ デル パローロ  
醸造責任者のダニエーレは来日した際、日本の食文化に触れ、日本市場のためだけにこのワインを造りました。「ネッピオーロのスミレとスパイス、バルベーラの果実味とフレッシュさ、ドルチェットの若々しさが表現されています。」