



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



パツ デイ カプリオーリ トスカーナ ロッソ

葡萄品種: サンジョヴェーゼ、メルロ
赤・フルボディ/生産地域: イタリア・トスカーナ/1A033
¥1,980

生産者名: パツ デイ カプリオーリ
畑はモンタルチーノにあり、土壌は鮮新世に形成されたもので、粘土質マールが顕著に見られます。この土壌からは深みがありミネラル豊かなワインが出来ます。プラムのジャムや野生のペリーのアロマ、丸みのあるボディがあります。



モンテプルチャーノ ダブルツツォ

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/1598
¥1,870

生産者名: ヴェレノージ
ステンレスタンクで醸造することで、葡萄の持つ風味をそのままに表現しています。スグリやイチゴ、ラズベリーを思わせる香りがあります。ボリュームのあるフルーティなボディがあり、とてもなめらかな口当たりです。

11月
November



デッレヴェネツィエ ピノ グリージョ

葡萄品種: ピノ グリージョ
白・辛口/生産地域: イタリア・ヴェネト/1947
¥1,650

生産者名: カンティナ デイ クストツァ
イギリスの専門誌「デカンター」で、この地域のピノ グリージョが和食に良く合うと話題になりました。小さな白い花を思わせるエレガントで豊かなアロマがあります。若々しく、やわらかな口当たり、素晴らしいバランスがとれています。



プリモ ロッソ ヴェネト

葡萄品種: コルヴィーナ、カベルネ ソーヴィニヨン、メルロ
赤・フルボディ/生産地域: イタリア・ヴェネト/1845
¥2,310

生産者名: ルイジ リゲッティ
「プリモ」には「一番の」という意味もあります。コルヴィーナは約1ヶ月陰干ししています。大樽で10~12ヶ月熟成させます。ドライブレンのような凝縮された果実味にスパイスの要素が混ざり、やわらかなタンニンが感じられます。

12月
December



エッセ ソアーヴェ

葡萄品種: ガルガネガ
白・辛口/生産地域: イタリア・ヴェネト/1541
¥1,870

生産者名: アルファ ゼータ
標高100~300mで、南東向き。平均樹齢は20~30年です。心地よい花の香りとアーモンドのような香り。口を含むとさわやか、フィニッシュには白い花やアーモンドのフレーバーを感じます。ミネラリーで、十分な酸があります。

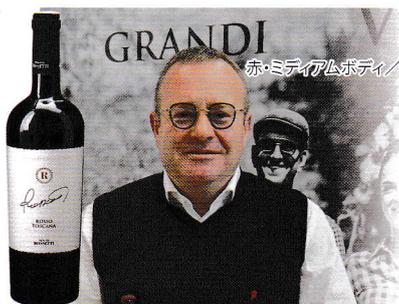


ファンティニ モンテプルチャーノ ダブルツツォ

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/1056
¥1,980

生産者名: ファンティニ
イタリア最優秀生産者に何度も選ばれる「ファンティニ」の代表作。この品種は種にタンニンが多いため、発酵2日目に専用フィルターで取り除きます。煮詰めたジャムやバルサミコ ドルチェ、少し野性的なペリーの風味があります。

1月
January



ロッソ トスカーナ

葡萄品種: サンジョヴェーゼ、メルロ
赤・ミディアムボディ/生産地域: イタリア・トスカーナ/1819
¥1,760

生産者名: テヌーテ ロセッティ
1週間収穫時期を遅らせ、葡萄をしっかり成熟させることで、果実味の集約したワインにしています。赤のフルーツや野生のペリーを思わせるフレッシュなアロマが広がります。スムーズなタンニンが心地良く感じられます。



アグリコロ 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/1953
¥2,310

生産者名: カンティネ バオロオ
暑いプーリアにおいてフレッシュな素晴らしいワインを造るバオロオのプリミティーヴォです。有機栽培の葡萄を使用しています。レッドチェリーやブラックチェリー、スパイスなどのアロマがあり、フルボディで、長い余韻が楽しめます。

2月
February



カーザ バリコーニ トレッピーアーノ

葡萄品種: トレッピーアーノ
白・辛口/生産地域: イタリア・プーリア/A058
¥1,430

生産者名: カーザ バリコーニ
待望の新入荷商品! プーリア州で造る爽やかなスタイルの白ワインです。輝きのある淡い麦わら色、フルーティかつ繊細なアロマが広がります。口を含むとジュシーで心地よく、フレッシュで非常に飲みやすい味わいです。



サリチェ サレンティーノ ロッソ フォルテ インカント

葡萄品種: ネグロアマロ、マルヴァジア ネーラ
赤・フルボディ/生産地域: イタリア・プーリア/1583
¥1,760

生産者名: ロッカ デイ モリ
クオリティのみを追求する生産者による1本。大樽で30~45日間発酵後、3ヶ月熟成させます。プーリアや繊細な野性のスミレ、豊かなプラム、土を思わせる香り。力強いタンニンに支えられたしっかりとした骨格があります。

特典

Dコース プレゼントワイン



ガウラーシ ファレルノ デル マッシコ ロッソ

葡萄品種: アリアニコ、ピエディ ロッソ
赤・フルボディ/生産地域: イタリア・カンパニア/1998
¥2,970



生産者名: ファットリア パガーノ
古代ローマ時代の伝説のワイン「ファレルヌム」を生んだ土地で、素晴らしいワインを造るべく立ち上がった生産者の一人です。プラムやブラックチェリーのアロマ、柔らかくこなれたタンニン、しっかりとした骨格が感じられます。