



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

パッツ 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/IA033
¥1,980



生産者名:パッツ デイ カプリオーレ
畑はモンタルチャーノにあり、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ベリーのアロマ、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。

デルラヴェネツィエ 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・ヴェネツィア/1947
¥1,650



生産者名:カンティナ ディ 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・ヴェネツィア/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。ドライブルー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。

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・ヴェネツィア/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。

ファンティエニ モンテプルチャーノ ダブルツォ

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:ファンティエニ
イタリア最優秀生産者に何度も選ばれる「ファンティエニ」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、少し野性的なベリーの風味があります。

11月
November

2月
February

カーザ バリコーニ トレブビアーノ

葡萄品種:トレブビアーノ
白・辛口/生産地域:イタリア・プリア/IA058
¥1,430



生産者名:カーザ バリコーニ
待望の新作商品! プ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。口に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:ネグロアマーロ、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。プリア州や繊細な野性的なスミレ、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。

12月
December

特典

Dコース プレゼントワイン

ガウラジ ファレルノ デル マッシコ ロッソ

葡萄品種:アリアーニコ、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 バガノ
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、柔らかなれたタンニン、しっかりとした骨格が感じられます。