

# Lista dei vini

※下記リスト以外にもワインを取り揃えております。御予算や好み等をお申し付けください

## Spumante      スパークリングワイン

- Maxmum (Rosato) Ferrari ¥8800  
マキシマム (ロゼ) フェラーリ (トレンティーノ)  
(ロゼスパークリング 美しいローズカラー。ベリーの香るエレガントでドライな味わい)
- Zero Assoluto Ex Brut La Jara ¥5700  
ゼロ・アッソルート ラ・ジャラ (ヴェネト)  
(白い花の香を併せ持つイタリアでは珍しいしっかり辛口スパークリング。)
- Champagne Carte Noire Brut Charlier et Fils ¥11000  
シャンパーニュ カルト・ノワール (シャンパーニュ ヴァレ・ド・ラ・マルヌ)  
(青リンゴや白桃の果実味、北部シャンパーニュらしいミネラルとしっかりとした酸)
- “Cabochoon” Franciacorta Fuoriserie Monte Rossa ¥17000  
“カボション”フランチャコルタ・フオリセリエ (ロンバルディア)  
(スパマンテ・オブザイヤーに輝いたことがあるワイナリーのフラッグシップ。間違いなしです。)

## Asti Spumante • Lambrusco      アスティ (甘口発泡ワイン)&ランブルスコ (甘口微発泡赤ワイン)

- La Selvatica Caudrina ¥6500  
ラ・セルヴァティカ カウドリーナ (ピエモンテ)  
(鬼オロマーノ・レヴィ氏の手掛けるアスティ。甘口ながらキレのある流石の味わい)
- Lambrusco Monte delle Vigne ¥4600  
ランブルスコ モンテ・デッレ・ヴィーニエ (エミリア・ロマーニャ)  
(ほのかに甘く、赤い果実の豊かな香り。非常に飲みやすいランブルスコらしいワイン。)

## Vino Bianco      白ワイン

- Soave 2019 Corte Adami ¥5000  
ソアヴェ 2019 コルテ・アダミ (ヴェネト)  
(リンゴや柑橘の香り。シャープな辛口でありながら、程よい余韻を感じる。)
- 420Pecorino 2018 Torri ¥6100  
420ペコリーノ 2018 トリ (アブルッツォ)  
(青りんご等の爽やかな果実味で料理との相性は抜群)
- Pinot Grogio 2019 Simon di Brazzan ¥6800  
ピノ・グリージョ 2019 シモン・ディ・ブラッツァン (フリウリ)  
(柔らかな果実味やミネラルが絶妙に融合した飲み疲れしない優しい味わい。)
- Traminer 2020 La Bellanotte ¥6900  
トラミネール 2020 ラ・ベッラノッテ (フリウリ)  
(白い花や桃、ライチを思わせるイタリアのゲヴェルツトラミネール。柔らかくバランスが良い)

- Roero Arneis 2020 Malvira ¥7100  
 ロエロ・アルネイス 2020 マルヴィラ (ピエモンテ)  
 (グレープフルーツやライム等の柑橘類を思わせる爽やかな香り。フレッシュな果実味)
- Macon Clos de la Maison 2018 Domaine Cordier Pere et Fils ¥7300  
 マコン・クロ・ド・ラ・メゾン 2018 (ブルゴーニュ)  
 (シャルドネ 100% 柑橘系の爽やかさや密感、樽香。エレガントでスタイリッシュなマコン)
- Alta Mora Etna Bianco 2019 Cusumano ¥7800  
 アルタモーラ・エトナ・ビアンコ 2019 クスマーノ (シチリア)  
 (ジャスミンやタイムの印象が爽やかなフレッシュでフルーティーなミネラル。南イタリアらしい白)
- Bread&Butter Napa 2020 B&B ¥9000  
 ブレッド&バター ナパ シャルドネ 2020 (カリフォルニア)  
 (TPPランチミーティングに使用されたナパらしい濃厚なシャルドネ)
- Derthona Timorasso 2020 La Spinetta ¥9600  
 デルトーナ・ティモラッソ 2020 ラ・スピネッタ (ピエモンテ)  
 (柑橘系の香りとしっかりとした骨格。余韻が長く、雑味を感じないキレイな味わい)
- Poggio alle Gazze 2018 Ornellaia ¥14000  
 ポッジョ・アッレ・ガッツェ 2018 オルネライア (トスカーナ)  
 (かのオルネライアが造る白ワイン。全てにおいてバランスが良く、厚みがありつつ心地よい)
- Dut' un 2017 Vie di Romans ¥15800  
 ドゥット・ウン 2017 ヴィエ・ディ・ロマンズ (フリウリ)  
 (きれいな酸と長く伸びるエレガントな余韻、温度が上がると共に香りが果実香へ開きます。)
- Didacus 2015 Planeta ¥24000  
 ディダクス 2015 プラネタ (シチリア)  
 (イタリアのシャルドネ最高峰との呼び声も高いプラネタ社のフラッグシップ)

## Vino Rosso      赤ワイン

- Chianti 2020 Barone Ricasoli ¥5000  
 キャンティ 2020 バローネ・リカーゾリ (トスカーナ)  
 (エレガントなスマイルの香り、ヴェルヴェットのように滑らかな舌触りと味わい。バランスの良さ。)
- Caburnio 2013 Monteti ¥6400  
 カブルニオ 2013 モンテティ (トスカーナ)  
 (濃すぎず軽すぎず、香り、風味、味わい共に非常に高次元にバランスの取れたワイン。)
- Costera 2020 Argiolas ¥6800  
 コステーラ 2020 アルジオラス (サルデーニャ)  
 (熟れた果実味と柔らかい樽のニュアンスを持つ南イタリアらしく、非常にキレイなカンノナウ。)

- Tubbo 2020 Gabriele Gaffino ￥7400  
 トゥッボ 2020 ガブリエーレ・ガッフィーノ (ラツィオ)  
 (メルロー100%らしい赤い果実の香りや滑らかさ。料理と合せやすいミディアムボディ)
- Poggio al Moro 2017 Enrico Santini ￥7800  
 ポッジョ・アル・モロ 2017 エンリコ・サンティーニ (トスカーナ)  
 (実に程よくボルゲリらしい味わい。染み込む様な滋味あるおいしさ)
- Le Campette Umbria Rosso 2020 Cantina Raina ￥8100  
 レ・カンペッテ・ウンブリア・ロッソ 2020 (ウンブリア)  
 (サンジョベーゼ、メルロー、サグランティーノの個性が見事に融合している落ち着いた味わい)
- Ognissole Primitivo Gioia del colle 2017 Feudi san gregorio ￥8400  
 オンニソーレ・プリミティーヴォ 2017 サングレゴリオ (カンパーニャ)  
 (プラムやチェリーのアロマ エレガントで洗練されたプリミティーヴォ(ジンファンデル))
- Logo Novo 2014 Logonovo ￥8400  
 ロゴノーヴォ 2014 ロゴノーヴォ (トスカーナ)  
 (パワフルかつ繊細で、バリックも程よくトータルで非常にバランスの良い味わい)
- Noir 2017 Tenuta Mazzolino ￥9800  
 ノワール 2017 マツォリーノ (ロンバルディア)  
 (ピノ・ノワール 100%。美しいルビー色、仄かな樽香、味わいが絶妙バランス)
- “ITER” Cabernet Sauvignon Napa Valley 2020 ￥11000  
 イーター・カベルネソービニヨン・ナパヴァレー (カリフォルニア)  
 (ナパらしい黒系果実やスパイシーなアロマ。極端に重くなく、食事に合わせやすい新しいタイプ)
- Barbera d’Asti “Ca’Di Pian” 2017 La Spinetta ￥11000  
 バルバーラ・ダスティ “カ・ディ・ピアン” 2017 (ピエモンテ)  
 (美しいルビー色、濃縮した果実の優しいアロマ。繊細でクリーンな味わい。極上をお楽しみください)
- Amarone della Valpolicella Classico 2016 Cesari ￥15000  
 アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ 2016 (ヴェネト)  
 (熟れたチェリーやナッツ・バニラの香り。非常にまろやかなタンニンと味わいが絶妙なバランス。)
- Barolo 2016 Elio Altare ￥23000  
 バローロ 2016 エリオ・アルターレ (ピエモンテ)  
 (名手アルターレのグレートヴィンテージ。時間をかけてゆっくりとお楽しみください。)
- Sassicaia 2018 ￥28000  
 サッシカイア 2018 テヌータ・サン・ガイド (トスカーナ)  
 (元祖スーパートスカーナ。時を重ね成長する最高品質。)
- Brunero di Montalcino “Cerretalto” 2004 Casanova di Neri ￥30000  
 ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ “チェッレ・タルト” 2004 (トスカーナ)  
 (良年の2004年ブルネロ最高得点を受賞。世界中が探し求める至宝をお楽しみください)
- Ornellaia 2016 ￥32000  
 オルネライア 2016 テヌータ・オルネライア (トスカーナ)  
 (3大ボルゲリの1つ。ごゆっくりとスーパートスカーナの神髄をお楽しみください)

## Vino limitato 次回入荷未定の数量限定のワイン

### ～スパークリングワイン(ロゼ)～

- Ferrari Perlé rosé 2011 Ferrari ¥18000  
ペルレ・ロゼ・リゼルヴァ 2011 フェラーリ (トレンティーノ)  
(ピノ・ネロ80%、シャルドネ20%)

### ～白ワイン～

- Jakot 2006 Dario Princic ¥16000  
ヤコット 2006 ダリオ・プリンチッチ (フリウリ)  
(フリウラーノ100%)
- St Marsan Bianco 2009 Bertelli ¥28000  
サン・マルサン・ビアンコ 2009 ベルテッリ (ピエモンテ)  
(ルーサンヌ50%、マルサンヌ50%)
- Gaia&Rei 2018 Gaja ¥53000  
ガイア&レイ 2018 ガヤ (ピエモンテ)  
(シャルドネ100%)

### ～赤ワイン～

- Gattinara “Tre Vigne” 2013 Travaglini ¥16000  
ガッティナーラ“トレヴィーニエ” 2013 トラヴァリーニ (ピエモンテ)  
(ネッビオーロ100%)
- Le Pergole Torte 2010、2011 Monte Vertine ¥23000  
レ・ペルゴレ・トルテ 2010、2011 モンテ・ヴェルティネ (トスカーナ)  
(サンジョベーゼ100%)
- Villa di Misteri 2010 Mastro Berardino ¥25000  
ヴィッラ・ディ・ミステリ 2010 マストロ・ヴェラルディーノ (カンパニア)  
(ピエディロツソ 90%、シャシノーゾ 10%)
- Valpolicella Superiore 2011 Dal Forno Romano ¥26000  
ヴァルポリチェッラ・スペリオーレ ダル・フォルノ・ロマーノ (ヴェネト)  
(コルヴィーナ、コルヴィーノ・グロツソ、ロンディネッラ、クロアティーナ、オセレタ)
- Brunello di Montalcino “Piero” 2016 Talenti ¥28000  
ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ “ピエロ” 2016 タレンティ (トスカーナ)  
(サンジョベーゼ・グロツソ 100%)
- Tenuta di Trinoro 2016 Tenuta di Trinoro ¥32000  
テヌータ・ディ・トリノーロ 2016 テヌータ・ディ・トリノーロ (トスカーナ)  
(メルロー52%、カベルネフラン48%)
- Darmagi 2004 Gaja ¥55000  
ダルマージ 2004 ガヤ (ピエモンテ)  
(カベルネソービニオン95%、メルロー3%、カベルネ・フラン2%)

Digestivo 食後酒 ※全てグラスでの提供となります

～デザートワイン(甘口)～

- Ben Rié 2020 Donnafugata ¥1500  
ベン・リエ ドンナフガータ (シチリア)  
(ジビッポ 100% )
- Pomino Vinsanto 2011 Frescobaldi ¥1600  
ポミーノ ヴィンサント 2011 フレスコバルディ (トスカーナ)  
(トレビアーノ、マルヴァジア・トスカーナ 等)
- Moscato di Scanzo 2016 Panoncelli Folcieri ¥2500  
モスカート・ディ・スカンツォ 2016 パニョンチェッリ・フォルチエリ (ピエモンテ)  
(モスカート 100% ※2000 本限定生産)

～グラッパ (ブランデー)～

- Bianca Romano Levi ¥1300  
ビアンカ ロマーノ・レヴィ (ピエモンテ)  
(45 度 無色 ネビオーロ、バルバレスコ等)
- Camomilla Romano Levi ¥1300  
カモミッラ ロマーノ・レヴィ (ピエモンテ)  
(40 度 琥珀 後味にカモミール)
- Moscato Romano Levi ¥1500  
モスカート ロマーノ・レヴィ (ピエモンテ)  
(40 度 やや琥珀)
- Grappa di Barolo 20anni marolo ¥1900  
グラッパ・ディ・バローロ 20 年 マローロ (ピエモンテ)  
(50 度 濃い琥珀)
- Grappa di Brunello di Montalcino Invecchiata Talenti ¥2200  
グラッパ・ディ・ブルネッコ タレンティ (トスカーナ)  
(40度 濃い琥珀)
- Marc de Bourgogne du Clos de Tart Mommessin ¥2800  
マル・ド・ブルゴーニュ・ドゥ・クロ・ド・タール (ブルゴーニュ)  
(43度 やや琥珀 ピノ・ノワール 100%)