

Tamburino Sardo (タンブリーノ・サルド)

Custoza DOC (クストーザDOC)

白ワイン

品種：ガルガーネガ、トレッピアーノ・トスカーノ、トカイ、コルターゼ、リースリング、マルヴァシア
アルコール度：12.5%
飲みごろ温度：10-12℃

【特徴】

薄黄色、繊細な淡い香り。
風味があり、滑らかで、繊細で美味しい。
軽いオードブル、魚、ボイルした肉、
ミックス・グリル（ラム肉、レバー、ベーコン）、
ロースト、スイーツそしてデザートにマッチします。

販売価格
¥2,100

0000014846

La Guglia Custoza Superiore DOC (ラ・グーリヤ・クストーザ・スーペリオレDOC)

白ワイン

品種：トレッピアーノ、ガルガーネガ、マルヴァシア、
コルターゼ、インクロチオ・マンツォーニ
アルコール度：12.5%
飲みごろ温度：10-12℃

【特徴】

薄黄色、熟成につれて金色に変わる傾向あり、さわやかで、
独特な、軽い香りの滑らかで、調和のとれた深い味わい。
全ての料理に合うワインですが、特に油分の少ないオード
ブル、殆どの魚料理、煮魚、ミックス・グリル、ロースト、
スイーツやデザートとは特に合います。

販売価格
¥3,000

0000014847

Bardolino Chiaretto DOC (バルドリーノ・キアレットDOC)

ロゼワイン

品種：コルヴィーナ・ヴェロナーゼ、モリナラ、
ロンディネッラ
アルコール度：12.5%
飲みごろ温度：10-12℃

【特徴】

明るく鮮やかな珊瑚色。ちよっぴり薔薇と
サクランボの匂いがする豊かな香り。
調和のとれた風味がベースの辛口で新鮮な味。
このワインは非常に許容範囲が広くスープから
白身肉（豚肉など）まで、幅広料理に合います。
また、魚料理には特に良くマッチします。

販売価格
¥2,100

0000014848

Pinot Grigio Delle Venezie DOC (ピノ・グリージョ・デッレ・ヴェネツィエDOC)

白ワイン

品種：ピノ・グリージョ100%
アルコール度：12.5%
飲みごろ温度：10-12℃

【特徴】

鮮やかな麦藁黄色。
非常に強く、表現力豊かな花の香りに少し香辛料の匂い。
豊かな風味が口の中にひろがり、口の奥にほんの少し燻
された感じの新鮮な後味が残ります。
適切に保管されるなら2~4年間美味しく飲んで頂けます。
コース料理のスターター（魚でも肉でも）、
パテやテリーヌ、魚や貝の料理、チキン料理、
白身肉（豚）料理、キノコ料理に良く合います。

販売価格
¥2,700

0000014849

Valpolicella Classico Superiore DOC (ヴァルポリッチェッラ・クラシコ・スーペリオレDOC)

赤ワイン

品種：コルヴィーナ、コルヴィノーネ、モリナラ、
ロンディネッラ
アルコール度：14%
飲みごろ温度：18-20℃

【特徴】

この赤ワインは、ソフトなタンニンと長く続く
後味の優れた骨格をもっています。深いルビーレッド色。
摘みたての森の果実の心地良い香りがします。
特に牛肉など赤身の肉料理に良く合います。

注) 開栓は召し上がる1時間前がお薦め。

販売価格
¥3,500

0000014850

Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC (ヴァルポリッチェッラ・リパッソ・クラシコ・スーペリオレDOC)

赤ワイン

品種：コルヴィーナ、コルヴィノーネ、モリナラ、
ロンディネッラ
アルコール度：14%
飲みごろ温度：18-20℃

【特徴】

明るいうるビーレッド色。強く上品な匂い。複合的な香りは、
チェリーとマラスキーノ・チェリーの気配を感じさせつつ香りが良くフルーティな味を露わにします。良質
なタンニンにより、風味と香ばしさがもたらせています。
これらの特徴は、このワインを真にユニークにしている
特徴です。
特に牛肉など赤身の肉料理によく合います。

注) 開栓は召し上がる1時間前がお薦め。

販売価格
¥5,400

0000014851