

## [白] アンティカ ファットリア ファランギーナ

306060

8002461320712

750ml×6本

Antica Fattoria Falanghina

スクリュエキャップ

上代価格：¥2,000



リングやパイナップルのような甘い果実のアロマ。口を含むと包み込まれるような爽やかさがあり、エキゾチックな果実の香りが戻ってきます。バランスの取れた酸、エレガントなフィニッシュ。

格付：Campania Falanghina IGT

品種：ファランギーナ

産地：ポンテ（ベネヴェント）

土壌：粘土質、石灰質

醸造：ステンレスタンクにてシュールリー

合う料理：フレッシュチーズ、冷たい前菜、スープ、魚のバス

## [赤] アンティカ ファットリア アリアニコ

306070

8002461320729

750ml×6本

Antica Fattoria Aglianico

スクリュエキャップ

上代価格：¥2,000



ブラックベリー、レッドカラント、熟したブラックチェリーのアロマ。心地よいスパイシーさとバニラのニュアンス。味わいは滑らかで骨格があり、タンニンがしなやか。

格付：Campania Aglianico IGT

品種：アリアニコ

産地：ポンテ（ベネヴェント）

土壌：粘土質、石灰質

醸造：ステンレスタンク

合う料理：ハードチーズ、ローストした肉料理、ジビエ

## [白] リラ イルピニア ファランギーナ

306061

8002461322228

750ml×6本

Lila Irpinia Falanghina

上代価格：¥3,000



パイナップル、バナナ、リング、洋ナシの香り。生き生きとした酸とジューシーなパイナップルや白桃の風味とのバランスが良く、ミネラルのニュアンスがすっきりとした後味に活力を与えます。

格付：Irpinia Falanghina DOC

品種：ファランギーナ

産地：ルオーゴサーノ、サンタンジェロ・デッレスカ

土壌：砂質 火山性

標高：400m

醸造：ステンレスタンクにてシュールリー

合う料理：フレッシュチーズ、軽い揚げ物、サラダ、白身肉、スパイシーな料理



## [白] レフィアーノ フィアーノ ディ アヴェッリーノ

306062

8002461320125

750ml×6本

Refiano Fiano di Avellino

上代価格：¥3,400



レモンと野生のハーブのアロマにスモークの香り。ミネラリーでキレのあるエレガントな味わいは、酸味のあるリング、柑橘類を感じさせ、ナッツのようなフィニッシュへと続きます。

格付：Fiano di Avellino DOCG

品種：フィアーノ

産地：ラピオ、モンテフレダーネ、モンテファルキオーネ

土壌：火山性石灰質

標高：400m

醸造：手摘み。選果後全房圧搾。ステンレスタンクでコールドマセラシオン（シュールリー）

合う料理：魚介類、シーフードサラダ、フリット

## [白] ネストル グレコ デイトゥーフォ

306063

8002461320101

750ml×6本

Nestor Greco di Tufo

上代価格：¥3,400



桃、洋ナシ、リングなどの熟した果実の複雑な香り。味わいはリッチでフルボディ、ジューシーでスパイシー。フィニッシュは塩味で締めくくられ、爽やかな酸味が力強さを保ちます。

格付：Greco di Tufo DOCG

品種：グレコ

産地：サンバオリーナ、モンテフスコ、

プラタ・プリンチパート・ウルトラ

土壌：石灰を含む凝灰岩質

標高：400~700m

醸造：手摘み。選果後全房圧搾。ステンレスタンクでコールドマセラシオン（シュールリー）

合う料理：スープ、パスタ、白身の魚、チーズ

## [赤] テッラ デル ヴァーロ イルピニア アリアニコ

306071

8002461320224

750ml×6本

Terra del Varo Irpinia Aglianico

上代価格：¥3,000



力強いルビーレッド。熟したダークブラム、ブラックベリー、ほのかに黒コショウやビターココアを感じるアロマ。口当たりは柔らかくタンニンがエレガントで、軽いスパイス香を思わせる余韻へと続きます。

格付：Irpinia Aglianico DOC

品種：アリアニコ85%、メルロー15%

産地：ルオーゴサーノ、サンタンジェロ・デッレスカ、タウラージ

土壌：火山性石灰質

標高：350m

醸造：手摘み。選果後10日間のコールドマセラシオン、24ヶ月セメントタンク熟成

合う料理：サラミ・ハム、チーズ、トマトソースのバス

## [赤] オペラミア タウラージ

306072

8002461320187

750ml×6本

Opera Mia Taurasi

上代価格：¥6,200



熟したベリー系のアロマ。スミレやバルサミコ、ブラックペッパー、コーヒーとチョコレートの香り。果実味と複雑味が完璧にまとまり、しっかりとした酸ときめ細かなタンニンが骨格を支えています。フルボディながら、巨大でジャミーではなく、南イタリアの赤として洗練されています。

格付：Taurasi DOCG

品種：アリアニコ

産地：ルオーゴサーノ、サンタンジェロ・デッレスカ、タウラージ

土壌：火山性石灰質

醸造：手摘み後セラーで選果。20日間のスキンコンタクト。フレンチオーク樽で12ヶ月、セメントタンクで22ヶ月熟成。

合う料理：ヒレ肉・リブ肉、子牛、スパイシーなソース