

■白ワイン/Vino Bianco

Romo Bianco

ローマ・ビアンコ

フォンタナ・カンディダ社/ラツィオ州

ブドウ：マルヴァジア65%、ボンビーノ25%、グレコ10%

格 付：ローマDOC

永遠の都と称され、今も昔も世界中の人々を惹きつけてやまない魅力的な都市、ローマの名を冠したD.O.C.ワイン。フラスカーティの造り手として名高いフォンタナ・カンディダ社ならではの、フレッシュで香り高い味わいの白ワインです。使用されている3種の白ブドウは香のよいブドウばかり！果実味溢れる陽気なワインです。



"Castore" Bellobe Lazio

"カストレ"ベッローネ・ラツィオ

チンチンナート社/ラツィオ州

ブドウ：ベッローネ

格 付：ラツィオIGT

ギリシャ神話に登場する双子神のひとり、カストルの名を冠した白ワイン。黄桃やサンザシを思わせる繊細な果実香とフレッシュでミネラル感のある味わいです。



SNERT Langhe DOC Favorita

スネルト・ランゲ・ファヴォリータ

カンティエーナ・チェッラーリオ社/ピエモンテ州

ブドウ：ファヴォリータ100%

格 付：ランゲDOC

最近注目のピエモンテの土着品種、ファヴォリータから造られた清涼感溢れる白ワイン。青りんご、レモンピールや干し草や若い麦の穂などを思わせる果実香と爽やかで切れのある味わいです。



■赤ワイン/Vino Rosso

Romo Rosso

ローマ・ロッソ

フォンタナ・カンディダ社/ラツィオ州

ブドウ：モンテプルチアーノ50%、チェザネーゼ30%、シラー20%

格 付：ローマDOC

永遠の都と称され、今も昔も世界中の人々を惹きつけてやまない魅力的な都市、ローマの名を冠したD.O.C.ワイン。モンテプルチアーノを主体に長期熟成が可能なチェザネーゼ、シラーと力強いブドウを加えています。果実味と凝縮感をお楽しみいただけます。



"Polluce" Nero Buono Lazio

ボッルーチェ"ネロ・ブオーノ・ラツィオ

フォンタナ・カンディダ社/ラツィオ州

ブドウ：ネロ・ブオーノ100%

格 付：ラツィオIGT

ギリシャ神話に登場する双子神のもうひとり、ボッルーチェの名を冠した赤ワイン。赤い果実を思わせる濃厚な香、抜群の酸とタンニンのバランスです。少し濃いめのソースを使用した肉料理、パスタとの相性が抜群！



Maremma Toscana DOC Sangiovese

マレンマ・トスカーナ・サンジョヴェーゼ

テヌータ・サッソレガーレ社/トスカーナ州

ブドウ：サンジョヴェーゼ100%

格 付：マレンマDOC

9月中旬から下旬に収穫。発酵後全体の70%をスラヴォニア産大樽で、30%を旧樽のバリックで12ヶ月熟成。野苺やダークチェリーのような果実香。ふくよかで豊かな果実味を持ち、やわらかい酸味と程よいタンニン分が口の中で一体感を生み出します。赤身の肉におすすめです！

