

# Buon Gusto 3&4月おすすめワイン



## ガヴィオリ (アラワーボトル)

新発売!!!

### スプマンテ・エクストラドライ

緑色を帯びた淡い麦わら色、爽やかな香り、味わいはエクストラドライで、かすかな甘みとフレッシュで心地よい酸、繊細な泡立ちのコンビネーションがスプマンテならではの爽快感と華やかさを感じさせます。

品種: ピノ・ピアンコ、シャルドネ  
産地: エミリア・ロマーニャ州  
内容量: 750ml



## ピエトロ・ベコンチーニ

### トスカーナ・ロッソ イクセ 2011

14ヶ月間バリック(フレンチオーク70%、アメリカンオーク30%)で熟成。テンプラニリーヨの特徴である滑らかな舌触り。貝殻の化石が多くみられるこの土地のテロワールを表したミネラルと酸味がワインに複雑味を与えています。

品種: テンプラニリーヨ100%  
産地: トスカーナ州 サン・ミニアート  
内容量: 750ml



## イル・パラジョーネ「イドラ」2013

### ヴェルナツチャ・ディ・サンジミニャーノ

低温で36~48時間浸透。ステンレス発酵後、4ヶ月間バトナージュを週2回行いシュールリーで熟成。シトラス、青りんご、洋梨のフルーティな香り。しっかりとした果実味とふくよかさが秀逸です。

品種: ヴェルナツチャ100% **特価!**  
産地: トスカーナ州 サンジミニャーノ  
内容量: 750ml



## イル・パラジョーネ「チェルム」2012

### キャンティ・コッリ・セネージ

ステンレス発酵と、15~20日間マロラクティック発酵。12ヶ月古樽で熟成、3ヶ月間の瓶内熟成。スミヤクランベリーのフレッシュな香りと、タンニンと酸がバランスよく存在し、果実味溢れたキャンティです。

品種: サンジョヴェーゼ100% **特価!**  
産地: トスカーナ州 サンジミニャーノ  
内容量: 750ml



## ピエロ・マンチーニ

### ヴェルメンティーノ・ディ・サルデーニャ DOC 2013

ステンレスタンクにて2~3ヶ月熟成後に瓶詰め。グレープフルーツ、洋ナシのような果実の香り。シナモンのような柑橘系の心地よい爽やかさ。ボリューム感があり、豊かなミネラルが味の構成を整えている。シャキッとした味わい。

品種: ヴェルメンティーノ100% **特価!**  
産地: サルデーニャ州 ガッルーラ  
内容量: 750ml



## ピエロ・マンチーニ

### カンノナウ・ディ・サルデーニャ DOC 2012

ステンレスタンクにてマロ・ラクティック醗酵後、オーク樽で4ヶ月熟成。プラムやブルーベリーの果実香、葉草のような清々しさを感じられる。チャーミングな赤い果実の甘みがあり、飲み飽きしないタイプ。酸が味を引き締める。

品種: カンノナウ100% **特価!**  
産地: サルデーニャ州 ガッルーラ  
内容量: 750ml



## ニーデルマイヤー

### シャルドネDOC 2013

20度程度に設定したステンレスタンクで発酵。熟成もステンレスタンクのみ。熟れた洋梨の果実感や蜜リンゴの果汁、桃の香りが印象的。味わいは非常にドライで余韻に独特の苦みを感じます。

品種: シャルドネ100%  
産地: トレンティーノ・アルト・アディジェ州 コルナイアーノ **特価!**  
内容量: 750ml



## カンティーナ・デル・ダブルノ

### アリアニコ「フィデリス」2010

発酵はステンレスタンクで行うが、マロラクティック発酵から伝統的大樽と一部2~3年使用樽に移し、そのまま熟成。赤い果実やタバコ、黒胡椒を連想させる独特な力強い香り味わい。タンニンは丸みを帯び滑らかな舌触りで、いつまでも余韻を楽しめます。

品種: アリアニコ90%  
サンジョヴェーゼ5% メルロー5%  
産地: カンパーニャ州  
内容量: 750ml



## ファレスコ エスト!エスト!エスト!

### ディ・モンテフィアスコーネ 2013

白い花のクリーンで繊細な香りや洋梨や黄色いリンゴの香りも感じる。爽やかな口当たりで、綺麗な酸味。後味にアーモンドとプラムの香りが広がる

品種: トレヴィアーノ50%  
マルヴァジア30% ロシェット20%  
産地: ラツィオ州 **特価!**  
内容量: 750ml



## ファレスコ

### エト・メ! 2012

黒スグリ、チェリーの香り。口当たりはフレッシュで柔らかく、しなやか。適度な酸とタンニンのバランスが良く、余韻が長く続く。

品種: サンジョヴェーゼ50%  
モンテプルチアーノ30% メルロー20%  
産地: ラツィオ州 **特価!**  
内容量: 750ml



## ペラ・デル・ガルダ "ドゥラジーボ"

### ベナコ・プレッシャーノ パッシート 2009

30日間アパッシメント(陰干し)。サイズの違う木樽にてトータル17ヶ月以上熟成後ボトリング。杏やオレンジピールの香りが印象的。

品種: リースリング、トレッピアーノ ディルガーノ  
インクローチョ マンゾーニ (デザート)  
産地: ロンバルディア州 ガルダ  
内容量: 500ml



## シボーナ **数量限定!**

### アマロ NV

イタリア最古のグラッパ蒸留所でも有名なシボーナ社のアマロ。厳選された新鮮なヴィナツチャ(搾りかす)を使ってステンレスタンク熟成。圧倒的な香りと深みが秀逸!

品種: アルネイス100% (リキュール)  
産地: ピエモンテ州 ピオベジ・ダルバ  
内容量: 500ml



## メナブレア

毎年世界中で数々受賞しているピエモンテ・ピエツァ産のラガービール。芳しい酵母由来の香りとおくのある味わいが抜群です。 **3月限定!**  
**\*賞味期限4月15日!\***



㊤ ストロング (ドッピオモルト)  
㊦ アンバー (ロッサ)  
各 330ml



**B品特価 数量限定**  
ポーリ グラッパ ディ サッシカイア  
注)キャップ部分若干の傾きがありますが良品です。  
内容量: 500ml

お問い合わせは・・・  
有限会社 フォングスト  
TEL: 06-6225-5350