



# Buon Gusto 11&12月おすすめワイン



## フランチャコルタ **特価!**

キューヴェ・プレステージ NV

28ヶ月間の熟成を経てリリースされ、崇高な透明感、心地良いフレッシュ感と酸味が最高の仕上がります。

品種: シャルドネ75% ピノ・ネロ15%  
ピノ・ピアンコ10%

生産地: ロンバルディア州 内容量: 750ml



## チェヴィコ **特価!**

「ラルス」スプマンテ・ブリュット NV

9月第2週頃に収穫されたブドウを使用。レモンピールやグレープフルーツの香り。生き生きとした泡とキレのよい酸とすっきりとした味わいで、余韻にはほのかにほろ苦さを感じる。

品種: トレピアーノ100%

内容量: 750ml

産地: エミリア・ロマーニャ州



## ラ・ライア **特価!**

カヴィ 2013

約18度に温度管理されたステンレスタンクで天然酵母で15日~20日のアルコール発酵の後、酵母と接触されたまま3~4ヶ月の熟成後瓶詰されます。柑橘類の果皮や蜜の入ったリンゴ、チョコの果実の熟度と密度の高い香り

品種: コルテーゼ100%

産地: ピエモンテ州

内容量: 750ml



## ロアーニャ **特価!**

ランゲ・ピアンコ 2013

ロアーニャでは、100年以上前から化学肥料はもちろん有機肥料すらも施したことはありません。自然酵母による大樽での発酵し、少量とはいえネッピオーロの果汁を加えることで、ざらりとしたミネラルに溢れ、酸と甘みのバランスが◎!

品種: シャルドネ90% ネッピオーロ10%

産地: ピエモンテ州

内容量: 750ml



## パイアッティーノ **特価!**

トラミネール・アロマティコ 2014

9月3週目に手摘みで収穫。14℃で醸造。金色がかかった淡い麦わら色。濃厚であるが、繊細なフルーツの香り。味わいは非常にバランスがとれており、シャープな余韻が残ります。

品種: トラミネール・アロマティコ100%

産地: フリウリ=ヴェネツィア=ジュリア州

内容量: 750ml



## アジエンダ・ウヴィニコラ・モンキエロ・カルボネ **特価!**

レ・チット ロエロ・アルネイス 2014

発酵と熟成はステンレスタンク。グレープフルーツのようなキリッとした香り。熟した柑橘類の印象が全体にあり、フレッシュながら豊かでコクのある果実味。酸の余韻も心地よい。

品種: アルネイス100%

産地: ピエモンテ州

内容量: 750ml



## レ・マッキオーレ **特価!**

ボルゲリ・ロッソ 2013

10ヶ月、75%はオーク樽で、25%はコンクリートタンクにて熟成後、更に10ヶ月瓶内熟成。深みのある紫紅。濃縮したブルーベリーの果実香が特徴的。柔らかい口当たりとミネラルからくる旨み強いシラー20%

品種: メルロー50%、カベルネ・フラン30%

産地: トスカーナ州ボルゲリ地区

内容量: 750ml



## ハローニ・カンパニーノ **特価!**

ロッソ・ディ・カヴァリエーリ 2012

標高800mの高地で育つぶどうは非常に硬質でミネラリー。自然酵母のみで発酵し、SO2は一切添加せず、古いバリックで熟成。

品種: サンジョヴェーゼ100%

産地: ウンブリア州

内容量: 750ml



## ヴィッラ・ドーロ **特価!**

ヴェルディッキオ・クラッシコ 2014

ソフトプレス後、温度管理されたステンレスタンクで15日間発酵させたぶどうは輝きの有る緑がかかった麦わら色。繊細でフレッシュ、フルーティ且つアーモンドの香りが感じられる。

品種: パッセリーナ15% シャルドネ15%

産地: マルケ州

内容量: 750ml



## メリーニ **特価!**

フロレジア・ヴィオラ・キャンティ 2014

10月に収穫されたブドウは10日間マセラシオン(ルモンタージュ)。その後、ステンレスタンクと瓶内で数ヶ月間熟成。ベリー系のフルーツやスミレなどの華やかな香り。なめらかな口当たりとフレッシュな酸味が心地よい、エレガントな味わい。

品種: サンジョヴェーゼ100%

産地: トスカーナ州

内容量: 750ml



## セツテ・チエリ **特価!**

ヤントラ 2011

マセラシオンは約15日間。ステンレスタンクにて発酵後マロラクティック発酵。その後7ヶ月ステンレスタンクで熟成。カシスやブルーベリーといった木の実やタバコの香りも感じます。

品種: メルロー、カベルネ・ソーヴィニオン

産地: トスカーナ州 マレンマ

内容量: 750ml



## アグラエア **特価!**

エトナ・ロッソ アグラエア 2013

収穫は10月中旬頃。ステンレスタンクでアルコール発酵、マロラクティック発酵後、5ヶ月バリック(古樽)で熟成させます。ピーチやドライハーブの柔らかい香り。ドライチェリーなどのチャーミングな果実味。

品種: ネッピオーロ・マスカレーゼ100%

産地: シチリア州 エトナ

内容量: 750ml



## ピエロパン ソアーヴェ・クラッシコ「ラ・ロッカ」2012 **特価!!!**

凝縮感があり、果実やナッツの香りが印象的。バニラやスパイスも連想させる滑らかな味わい。

品種: ガルガーネガ100% (木箱入り)

内容量: 1,500ml



## フラテッリ・ジャコーザ バローロ・ブッシア 2010 **特価!!!**

ブッシア畑のバローロ。果実味豊かな味わいで、滑らかでやさしいベルベットのようタンニンが抜群です。

品種: ネッピオーロ100% (化粧箱入り)

内容量: 1,500ml



お問い合わせは.....

有限会社 フォングスト

TEL: 078-451-4280

TEL: 06-6225-5350