



# Buon Gusto 5&6月おすすめワイン

2016/5/1



**マルスーレ テラヴェール 特価!**  
プロセッコ・トレヴィゾ  
エクストラ ドライ

白桃の香りに少し香草のニュアンス。アツクらしい自然な甘み。エクストラドライながらアツクに近い味わい。アツク本来の香、味わいを十分に感じられるお勧めの1本。

出荷直前に瓶詰=フレッシュ  
品種：グレラ100% 産地：フリウリ州  
内容量：750ml



**テラヴェール 特価!**  
G.D.ヴァイラ  
ドルチェット・ダルバ

ピュアで曇りのないワインでチェリーやスマイルの香りが爽やかに香るエレガントなドルチェット。樹齢の高さと香と酸を大切に仕造りで飲み飽きしない。

品種：ドルチェット  
産地：ピエモンテ州  
内容量：750ml



**仙石 特価!**  
コッポ コステピアンケ  
シャルドネ ピエモンテ

フレッシュでミネラル豊富な酸と樽の熟成感の絶妙なバランス。程よい酸とコクのあるボディ。バターやトースト・オークを感じる心地良い余韻が長く続く。

25%バリック・75%ステンレス  
品種：シャルドネ100%  
産地：ピエモンテ州  
内容量：750ml



**サンマルコ アーク**  
ネグロアマーロ サレント

レッドフルーツにブラックチェリー・赤プラムやタイム・繊細な香り。フレッシュなミネラルを感じさせ、しっかりしたアルコール感と柔らかさのバランスが心地よい。

品種：ネグロアマーロ100%  
産地：プーリア州  
内容量：750ml



**オーバーシーズ**  
ラツィオ・ピアンコ (ファレスコ)

輝きのある、緑がかったペールイエロー。ライム・レモンを想わせる爽やかな香りにほんのりミントのアクセント。バランスの取れた若々しいワイン。コスパがとて高いワインです。

品種：トッピアーノ85%・ディット15%  
生産地：ラツィオ州  
内容量：750ml



**オーバーシーズ**  
ラツィオ・ロッソ (ファレスコ)

赤系果実やブルーベリーなど豊かな香りとバニラの香り。丸みのあるタンニンと心地よい酸のバランスが良く、スパイス、のあるエレガントなワイン。

コスパがとて高いワインです。  
品種：メルロー100%  
生産地：ラツィオ州  
内容量：750ml



**特価!** プラネタ 日欧商事  
ラ・セクレタ・ピアンコ

ライムや、ベルガモット、ピーチ、メロンのような香り。酸味とふくよかさのバランスが良い、フレッシュで広がりのある味わい。フィニッシュもアロマティック。

品種：グレカニコ50%・シャルドネ10%  
ヴィオニエ10%・フィアーノ10%  
産地：シチリア島  
内容量：750ml



**特価!** プラネタ 日欧商事  
ラ・セクレタ・ロッソ

濃いチェリー系のレッド。ベリーやコショウのアロマ、滑らかでドライな味わい、心地よい後味が長く続きます。

品種：ネロ・ダヴォラ50%・メルロー25%  
シラー20%・カベルネフラン5%  
産地：シチリア島  
内容量：750ml



**フードライナー 特価!**  
ケットマイヤー・ピノピアンコ

うっすらと緑色を帯びた麦わらイエロー。フジの花の香りと、青りんごのフルーツ味が有りドライで、程よい酸味のある味わい。持続的で、繊細なミネラル感が感じられる。

産地：アルトアディジェ州  
品種：ピノ・ピアンコ100%  
内容量：750ml



**フードライナー 特価!**  
ケットマイヤー・ピノ・ネロ

特徴的なルビーレッド色。赤いフルーツのエレガントな香り。柔らかく魅惑的な味わいに、繊細な後味が、尾を引く。赤身肉をベースにしたメインディッシュ、中熟チーズに合う。

産地：アルトアディジェ州  
品種：ピノ・ネロ100%  
内容量：750ml



**特価!** フォンテフィーコ vino hayashi  
アブルッツォ・ペコリーノ

濃い麦わら色。ハーブの香りや、熟した柑橘系の香りも。ステンレスタンクのみでの醸造により、フレッシュさを保ちつつ、ペコリーノの特徴であるミネラル感、切れのある酸味や深い味わいを表現しています。

品種：ペコリーノ100%  
産地：アブルッツォ州  
内容量：750ml



**特価!** ブルニャーノ vino hayashi  
テッレ・シチリアーネ “ナイジ”

ざくろ、すぐり、ブルーベリー、熟したチェリーといった小さい果実の香りから、ブルーンや杏、スパイスまで複雑な香りが広がります。テレスタージュによりソフトできめ細かいタンニンとなり、洗練された味わいに

品種：和・ダ・ガ・ガ75%・リナット25%  
産地：シチリア島  
内容量：750ml



**モンテ物産**  
フェルネット・ブランカ (リキュール)

厳選されたハーブ類をアルコールに浸して、エキスを抽出後、オーク樽で1年以上熟成してから瓶詰めされます。主に食後酒としてストレートまたはロックで飲まれています。

産地：ロンバルディア州  
内容量：700ml アルコール度数：39%



**モトックス**  
リモンチェッロ プロフーミ・デッラ  
コスティエーラ アマルフィ

地元の農家から届く新鮮なレモンを職人の手によって手作業で剥かれ、ピュアアルコールに漬けられ1週間程で皮からエッセンスが抽出される。着色料・香料・保存料一切なしの純粋手づくりは、まさに伝統の味、母の味。

産地：アマルフィ  
内容量：700ml



フォングストのHP  
ブログ随時更新してます。  
チェックしてみてください。

有限会社 フォングスト  
TEL：06-6225-5350  
TEL：078-451-4280