



Buon Gusto 11 & 12月おすすめワイン



パシフィック洋行

**マルヴィラ
ランゲ・ピアンコ**

家族経営で自社栽培ぶどうのみでの
ワイン造り。柑橘系のフレッシュで繊細
な香りと味わい。前菜やサッパリとした
肉・魚料理におすすめです。

品種：アルネイス主体
数%ファヴォリータ
産地：ピエモンテ州
内容量：750ml

特価！

パシフィック洋行

**マルヴィラ
ランゲ・ロッソ**

濃いルビー色。カシス、チェリーの香りに
スパイスやドライハーブなど、やや野性的
な香り。甘みのある完熟した果実に品種
ならではの酸味が心地よい。程よいボディ
でバランスが良く、親しみやすい味わい。

品種：バルバ-95%、ネビ-5%
産地：ピエモンテ州
内容量：750ml

特価！

仙石

**サンピエトラーナ
プリオ シャルドネ**

南イタリアのしっかりしたシャルドネを
バリック熟成しました。メロンやリンゴの
ようなフルーティーさやバニラのニュアンス。
口に入れるとスッカリとしたミネラル感が
あり、樽のふくよかさと上手く溶け合います。

品種：シャルドネ100%
産地：プーリア州
内容量：750ml

特価！

仙石

**サンピエトラーナ
1952 プリンディシ リゼルヴァ**

熟れた果実味と柔らかい樽のニュアンスを
持つフルボディー。深いルビー色。突出した
エレガントさにカシスやブルーベリー
の濃厚な香りやバニラの香りが漂います。
味わいは非常に果実味豊かでほんのり
とした果実の甘さと柔らかさがあります。

品種：初ア-80%・モンテア-20%
産地：プーリア州 内容量：750ml

特価！

モンテ物産

**ファレスコ/テルース・オーロ
ピアンコ・ラツィオ**

濃い黄色は、ワインの複雑味と濃厚さを表し、
シトラスやリンゴのニュアンスがあります。
しっかりした骨格を持ちながらフレッシュさ
があり、味わい深く余韻が続くワインです。

品種：シャルドネ80%・ピノ・ノビ-20%
産地：ラツィオ州
内容量：750ml

オススメ！！

モトックス

**カンティーナ・ゴレット
イル・モジヨ**

上品なバニラ香。木樽による熟成による
まろやかさとフレッシュな果実味が見事
に同居しています。余韻も長く楽しめる高
品質な白ワイン。

品種：グレケット100%
産地：ウンブリア州
内容量：750ml

特価！

モトックス

**カルドーラ
ユメ モンテア-ノ・ダブルツォ**

ブドウの凝縮感が高く、完熟したブルー
の香り、カカオやシナモンのような甘い香り
もありしっかりと余韻が広がります。

品種：モンテプルチャーノ100%
産地：アブルツォ州
内容量：750ml

特価！

モンテ物産

**バルターニ
ヴァルポリチェッラDOC リパッソ 2013**

アマローネの搾り滓の上でワインを再
発酵させたリパッソワイン。凝縮した赤い
果実の甘い香りに、フルボディーで丸み
のある口当たり。クラシックで長い余韻が
印象的なソフトな味わいです。

品種：コルヴィーナ・ヴェロネーゼ85%
メルロー10% ロンディネッラ5%
産地：ヴェネト州
内容量：750ml

特価！

モンテ物産

**ニーノネグリ ヴァルテッリーナ
スペリオール・リゼルヴァ**

深いガーネット色。リコリス(甘草)やク
ロウ、ラズベリージャム、バラやスミレを
思わせる複雑な香り。味わいは豊かできめ
細やかなタンニンがあり、フルーシを感じる
エレガントな余韻が長く続きます。

品種：キアヴェナスカ100%
産地：ロンバルディア州
内容量：750ml

オススメ！！

vino hayashi

**キャンティ リセルヴァ
“ピエトロ・ベコンチーニ” 2012**

スラヴォニアオーク樽で18ヶ月間熟成。
ガーネット色。わずかにバニラ香が伴う、
赤系ベリーを中心とした香り。
適度なタンニンと酸味が心地よいエレ
ガントな仕上がりです。

産地：トスカナ州
品種：カザゾガエーゼ・カチーロ 和
内容量：750ml

特価！

フードライナー

**コル・ドルチャ
“ネアルコ サンティモ” 2010**

ブドウは完熟したもののみ手摘みで収穫。
木樽由来のバニラやスパイスの香りと、
完熟果実の風味が完璧に混ざり合い、
素晴らしいバランス。

品種：メルロー50%、カベルネ30%
シラー15%、プティ・ヴェルド5%
生産地：トスカナ州
内容量：750ml

特価！

モンテ物産

**フォンタナフレダ バローロ
「イタリアワインの王様」と称えられる
バローロ。昨今の凝縮感のある主張の強い
バローロとは少々趣きの異なる、老舗なら
ではの奥ゆかしい味わい。大樽熟成らしい、
おおらかさと慎しやかな印象を兼ね備えた
1本です。**

品種：ネビオーロ100%
産地：ピエモンテ州(アルバの南)
内容量：750ml

特価！

フードライナー

フアンチ・ザッパ バローロ・プッシア 2010

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

品種：ネビオーロ100% (化粧箱入り)
内容量：1,500ml

特価!!!

vino hayashi

ヴィンサント “カステロ・ディ・ローラ”

ブドウを風通しの良い場所で約4ヶ月間乾燥。
リゾット以後バリックに移し発酵。そのまま樽で
最低5年熟成。

品種：マルガザア&カザゾガエーゼ
内容量：500ml

特価!!!

フードライナー

バローロ・キナート コッキ

バローロをベースに材木の樹皮、バニラやリゾットの
根、貴重なカガミの種などを漬け込み、
常温でゆっくりと醸しました。
その後一年間木樽にて寝かせてからリリース。

内容量：500ml

QRコードから
HPにとべます！

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