

Buon Gusto 5 & 6月おすすめワイン



パシフィック洋行 特価!
“マルヴィラ”
リヴ・ゴージュ スブマンテ
 ステンレスタンクで一次発酵から熟成まで約6ヶ月、その後酵母と共に4ヶ月かけて泡をとる。糖は加えない。白桃や白い花、果実の香りとともに、ほのかなハーブ。
品種: アルネイス100%
産地: ピエモンテ州 (ロエロ)
内容量: 750ml



フードライナー 特価!
テッレ ネーレ
エトナ ロザート
 タマネギの皮のような色合い。サクランボや熟れたイチゴの独特な香りに、バランスが良く心地よい酸が楽しめる。魚介類全般、特に魚のマリネや香辛料を余り使っていない魚料理とのマリアージュは抜群。8-10℃で提供。
品種: ネレッロ・マスカレーゼ100%
産地: シチリア州ツァッゾ(カターニャ)
内容量: 750ml



パシフィック洋行 特価!
コルテレンツィオ
ピノ・ピアンコ
 緑がかった麦わら色。リンゴや洋ナシのようなフレッシュなフルーツの香り。口当りは生き生きとしており、フレッシュでジューシー、バランスがよく取れている。
品種: ピノ・ピアンコ
産地: アルトアディジェ州
内容量: 750ml



テラヴェール 特価!
ラ・ライア ガヴィ
 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ヶ月の熟成後に瓶詰されます。柑橘類の果皮や蜜の入ったリンゴ、チョーク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



大倉フーズ 特価!
カンテレ
シャルドネ
 グリーンがかった麦わら色。フレッシュ感のある柑橘系の香り。酸と果実味のバランスが良い。魚介系の料理によく合います。
品種: シャルドネ100%
産地: プーリア州
内容量: 750ml



大倉フーズ 特価!
カンテレ
サリチ・サソティノ リベルガ
 二種のバリック樽で計6ヶ月熟成。赤い果実やスパイスなどの複雑な香り。タンニンと酸のバランスが良い。肉類や熟成したチーズととても合います。
品種: ネグロ・アマロ100%
産地: プーリア州
内容量: 750ml



日欧商事 特価!
アルベンテ
フェディ・サン・グレゴリオ
 麦わら色。フローラルで際立った果実味。やわらかい口当たり、フレッシュな酸が心地良い仕上がりです。シーフードや野菜などにあわせて食前酒として
品種: ファランギーナ100%
産地: カンパーニア州
内容量: 750ml



日欧商事 特価!
トリガイオ
フェディ・サン・グレゴリオ
 紫を帯びたルビー色。チェリーやラズベリーのアロマ。バランスの良い味わい。シンプルなグリルしたお肉料理などによく合います。
品種: アリアニコ100%
産地: カンパーニア州
内容量: 750ml

◆自社畑の大麦を使用したこだわりのビール◆



フードライナー
ビッラ・アントニアーナ
マーレキアーロ
 地中海、水面の優しい輝き、ナポリのような古く活気のある町の魅力を彷彿とさせるアロマ豊かな香りが、ビッラ・アントニアーナ マーレキアーロに詰まっています。ナポリ料理のようなしっかりとした味わいに完璧の相性です。
内容量: 330ml



vino hayashi
TORRI コッリ・アプリーニ
420 ペコリーノ
 有機栽培の畑の樹齢約25年のブドウ。収穫は手摘み。ブドウを完熟近くまで収穫をしないため非常にしっかりとしたペコリーノです。またフレッシュなレモンのニュアンスや程よい苦味が特徴的です。
品種: ペコリーノ100%
産地: アブルッツォ州
内容量: 750ml



vino hayashi
TORRI コッリ・アプリーニ
420 モンテプルチャーノ・ダブルツォ
 樹齢は約30年。ピオロジック。10月中旬に丁寧に手摘みされます。モンテプルチャーノの個性である豊かな果実味を楽しんで頂けるワインです。
品種: モンテプルチャーノ100%
産地: アブルッツォ州
内容量: 750ml



パシフィック洋行 特価!
イナマ カルメナーレ・ピュ
ヴェネト ロッソ
 収穫はすべて手作業。やや紫がかった輝かしいルビー色。ブラックチェリー、西洋スモモ、豆、カカオ、スミレの香り。フレッシュな酸と調和したタンニン
品種: カルメナーレ70% メルロー30%
産地: ヴェネト州
内容量: 750ml



モンテ物産 特価!
ノニーノ グラッパ・モノヴィティーニョ・モスカート
 新鮮なモスカートの搾り汁を、温度管理されたステンレスタンクで発酵、蒸留。その後ステンレスタンクで半年~1年熟成。エレガントでアロマティック、バラやタイム、バニラのニュアンスが感じられる柔らかく繊細な香りです。
品種: モスカート100%
内容量: 700ml
産地: フリウリ



モンテ物産 特価!
ノニーノウエ・アクアヴィーテ・フラゴリーノ
 すべて自社畑で造る熟したフラゴリーノを最適なタイミングで収穫し、香りを逃がさないようゆっくりと蒸留し、ステンレスタンクで半年~1年間熟成。ブルーベリーや森の果実を思わせるフルーティなアクアヴィーテです。
品種: フラゴリーノ100%
内容量: 700ml
産地: フリウリ



ブログや最新情報は
 随時更新中!

有限会社 **フングスト**
 TEL: 06-6225-5350