

姉妹都市イタリア・チェルタルド市直輸入ワイン



【No.3-1】

○Bartari バルタリ

 <p>CHIANTI CLASSICO RISERVA キャンティ・クラッシコ・リゼルヴァ</p> <p>(赤) D.O.C.G. 芳醇で調和のとれた強い辛口。パニオラが香りで非常に滑らかな飲み口。おすすりの一本。</p> <p>2300円 1</p>	 <p>CHIANTI CLASSICO キャンティ・クラッシコ</p> <p>(赤) D.O.C.G. スミレ色のかかった深紅色で爽やかな果実と微かなバラの香りが混じった豊かな香り漂う調和のとれた辛口。</p> <p>2000円 2</p>	 <p>CHIANTI FIASCO キャンティ・フィアスコ</p> <p>(赤) D.O.C.G. トスカーナの代表的なワイン。贈り物にどうぞ。</p> <p>1800円 3</p>
 <p>CHIANTI RISERVA キャンティ・リゼルヴァ</p> <p>(赤) D.O.C.G. 2年間熟成させた重厚な味わい。</p> <p>1600円 4</p>	 <p>MONTEPULCIANO D'ABRUZZO モンテプルチャーノ・ダブルツォ</p> <p>(赤) D.O.C.G. 深く濃い赤い色と強い香り、フランスのこれたしっかりとした味わい。</p> <p>1400円 5</p>	 <p>CHIANTI キャンティ</p> <p>(赤) D.O.C.G. トスカーナの代表的なワイン。本場仕込みの芳醇な味わいと豊かな香り。</p> <p>1400円 6</p>
 <p>PRIMITIVO DEL SALENTO プリミティーヴォ・デル・サレント</p> <p>(赤) I.G.T. 限られた地域で生産された限定品。</p> <p>1300円 7</p>	 <p>SANGIOVESE DI TOSCANA サンジョヴェーゼ・ディ・トスカーナ</p> <p>(赤) I.G.T. 豊かな赤い色と柔らかい味わい。</p> <p>1300円 8</p>	 <p>CASALCORSI ROSSO カザルコルシ・ロッソ</p> <p>(赤) V.d.T. 気軽に楽しめるテーブルワイン。フレッシュな酸味と軽い味わい。</p> <p>1300円 9</p>
 <p>TOSCANA ROSSO トスカーナ・ロッソ</p> <p>(赤) I.G.T. 地域限定のワイン。軽い味わいでどんなお料理にも合います。</p> <p>1200円 10</p>		 <p>VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO ヴェルナッチャ・ディ・サン・ジミニャーノ</p> <p>(白) D.O.C.G. 黄色味かかった麦わら色、軽いアロマのブーケが感じられ、セージやドライフラワー、エニシダの香り、酸味の強くない辛口。</p> <p>1500円 11</p>
 <p>ORVIETO CLASSICO オルヴィエート・クラッシコ</p> <p>(白) D.O.C.G. 淡い色と爽やかなレモンを想わせるフレッシュな香りが心地よい白ワイン。</p> <p>1300円 12</p>	 <p>TOSCANO BIANCO トスカーナ・ビアンコ</p> <p>(白) I.G.T. 地域限定のワイン。爽やかな麦色をしていて飲みやすい。</p> <p>1300円 13</p>	 <p>CASALCORSI BIANCO カザルコルシ・ビアンコ</p> <p>(白) V.d.T. 気軽に楽しめるテーブルワイン。デリケートな香りと味わい。</p> <p>1300円 14</p>

姉妹都市イタリア・チェルタルド市直輸入ワイン

【No.3-2】

○ Poggio Regini ポッジョ・レジニ

 <p>CHIANTI CLASSICO LIMITED キャンティ・クラッシコ・リミテッド</p> <p>(赤) D.O.C.G 紫がかった真紅色、赤果肉の果物とバニラがほどよく調和している香り、フルーティながらキレを感じる素敵な味わい。</p> <p>4300円 15</p>	 <p>CHIANTI CLASSICO RISERVA キャンティ・クラッシコ・リゼルヴァ</p> <p>(赤) D.O.C 深く濃い色、はっきりとした強い香り、バランスのとれたしっかりとした味わい。</p> <p>2700円 16</p>	 <p>CHIANTI CLASSICO キャンティ・クラッシコ</p> <p>(赤) D.O.C.G スミレ色のかかった深紅色で爽やかな果実と微かなバラの香りが混じった豊かな香り漂う調和のとれた辛口。</p> <p>1900円 17</p>
--	--	--

 <p>CABERNET SAUVIGNON カルベネ・ソーヴィニヨン</p> <p>(赤) I.G.T 紫帯び真紅色、赤果肉の果実とジャムを強く感じさせるフルーティな香り、こくのあるバランスのとれた味わいでまろやかさが口に広がる。</p> <p>1700円 18</p>	 <p>LADY VIOLET レディ・ヴァイオレット</p> <p>(赤) I.G.T ルビー色、調和のとれたフルーティな澄んだ香り、こくがありながら爽やかな味わい。</p> <p>1400円 19</p>	 <p>VERITAS BIANCO ヴェリタス・ビアンコ</p> <p>(白) I.G.T トスカーナの甘いブドウからできた繊細でしなやかな地域限定のワイン。</p> <p>1400円 20</p>
--	---	---

 <p>VIN SANTO ヴァイン・サント</p> <p>(食後酒) デザートワイン。干しブドウの独特な甘みとわずかな苦味を含んだ優雅な味わい。</p> <p>3100円 21</p>	 <p>VIN SANTO ISIDORO ヴァイン・サント・イズイドーロ</p> <p>(食後酒) ガーネット帯びたルビー色、はちみつとキャンティの香り、甘くフルーツキャンティのような味わい。</p> <p>2700円 22</p>
--	---



○ Poggiagrilli ポggiaグリッリ

 <p>SOLUM ソルム</p> <p>(赤) I.G.T スッキリとした色合いで、熟した果実のような香り、タンニンが少なく飲みやすくフレッシュな味わい。</p> <p>2200円 23</p>	 <p>CHIANTI キャンティ(30周年記念ボトル)</p> <p>(赤) D.O.C.G トスカーナの代表的なワイン。本場仕込みの芳醇で味わい深い豊かな香り、チェルタルド市交流30周年記念限定ボトル。</p> <p>1900円 24</p>	 <p>ROGAIA ROSSO ロガイア・ロッソ</p> <p>(赤) I.G.T 口当たりがやわらかくとても飲み口のいいワイン。女性に人気。</p> <p>1700円 25</p>
--	--	---

 <p>ROGAIA BIANCO ロガイア・ビアンコ</p> <p>(白) I.G.T 香り高く爽やかな飲み口の辛口。冷せいパスタやスモークサーモン、サラダによく合います。</p> <p>1700円 26</p>



○ Pecci ペッチ

 <p>PODERE STRADA TOSCANA ROSSO ポデーレ・ストラダ・トスカーナ・ロッソ</p> <p>(赤) I.G.T トスカーナ主体のブドウ品種、サンジョヴェーゼのトーンの高い香りと味わいが堪能できる逸品。</p> <p>1500円 27</p>
--

姉妹都市イタリア・チェルタルド市直輸入ワイン

【No.3-3】

○Vagnoni ヴァニョーニ

 <p>SODI LUNGHI ソーディ・ルンギ</p> <p>(赤) I.G.T 強いルビー色、桑の実、赤い果実の香りとともにほのかに香ばしさを感じさせる、こくと良質なタンニンを感じさせる味わい。</p> <p>2300円 28</p>	 <p>VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO RISERVA I MOCALI ヴェルナッチャ・ディ・サン・ジミニャーノイ・モカーリ</p> <p>(白) D.O.C.G ヴェルナッチャ・ディ・サン・ジミニャーノを熟成させたリゼルバ、イタリアで数々の賞に輝き、イタリアでワイン100選に入る、まさに味わう白ワインと言える。</p> <p>2300円 29</p>	 <p>VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO ヴェルナッチャ・ディ・サン・ジミニャーノ</p> <p>(白) D.O.C.G フルーティな香りと風味を持ち合わせたちょっと辛口のドライ感覚な白ワイン。</p> <p>1800円 30</p>
---	--	--

○Poggio delle Civette ポッチョ・ネッレ・チヴェッテ

 <p>ARKEO アルケーオ</p> <p>(赤) I.G.T 強いルビー色、スミレの香り、赤身肉料理やチーズによくあう。サンジョヴェーゼ種ブドウのみを使用している。</p> <p>2200円 31</p>	 <p>GORGOGNANO ゴルゴニャーノ</p> <p>(白) I.G.T 輝く麦色がかった黄色、白い果肉の果物の香り、ソフトな口当たりのさわやかな味わい。</p> <p>2000円 32</p>	 <p>CAMPORAIOLE カンポライオーロ</p> <p>(赤) I.G.T 強いルビー色、スミレの香りと森の果実の香りをあわせ持つ、芳醇で上品な味わい。</p> <p>1700円 33</p>
--	---	---



GRAPPA
グラッパ

(食後酒)

イタリア産のブドウから作ったブランデー。アルコール度数39度。

品切れ

3500円 34

イタリアワイン法により、イタリアワインは4つに分類されています。

- D.O.C.G 「イタリア固有種のブドウによる最もイタリア的なワイン」
- D.O.C 「主要なワイン産地に与えられる呼称」
- I.G.T 「各地方の特色を持ったワイン」
- V.d.T 「テーブルワイン」

※ 表示価格はすべて税込となっております。
 ※ 20歳以上の年齢であることを確認できない場合には酒類を販売いたしません。

〒370-2202 群馬県甘楽郡甘楽町大字小幡444番地1

道の駅甘楽

TEL/FAX 0274-74-5445

