

2018 姉妹都市イタリア・チェルタルド市直輸入ワイン

○Bartari バルタリ

※ 緑字は製造会社を意味しています

【No.1-1】

 <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力強い辛口。バニラのような香りで非常に滑らかな飲み口。おすすめの本。</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>1900円 3</p>
--	---	---

 <p>CHIANTI RISERVA キャンティ・リゼルヴァ</p> <p>(赤) D.O.C.G 2年間熟成された重厚な味わい。</p> <p>1900円 4</p>	 <p>MONTEPULCIANO D'ABRUZZO モンテプルチャーノ・ダブルツツォ</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>1500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。本場仕込みの芳醇で味わい深い豊かな香り。</p> <p>1600円 6</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>1400円 7</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 8</p>	 <p>ORVIETO CLASSICO オルヴィエート・クラッシコ</p> <p>(白) D.O.C 淡い色合い、青リンゴやレモンを想わせるフルーティーな香りが心地よい白ワイン。</p> <p>1400円 9</p>
--	--	--

 <p>TOSCANO BIANCO トスカーノ・ビアンコ</p> <p>(白) I.G.T 地域限定のワイン。青白い麦色をしています。</p> <p>1400円 10</p>
--



○Cameli カメーリ

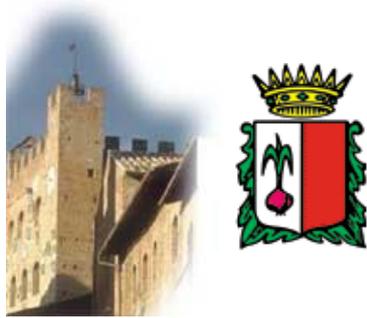
 <p>NERO DI RIALTO ネーロ リアルト</p> <p>☆新商品 (赤) I.G.T 強いルビー色、スパイシーな花の香りとタンニンを感じさせる口当たりの優れた芳醇で上品な味わい。コクのある肉料理に合う。</p> <p>2500円 11</p>	 <p>CIGNO NERO チーニョ ネーロ</p> <p>☆新商品 (赤) I.G.T フルーティーな香りとソフトな味わい。前菜から肉料理、魚料理といろいろな料理に合うワイン。</p> <p>1600円 12</p>	 <p>CIGNO BIANCO チーニョ ビアンコ</p> <p>☆新商品 (白) I.G.T 麦わら色のフルーティーでフレッシュな味わい。前菜、白身魚、フレッシュチーズなどに良く合うワイン。</p> <p>1600円 13</p>
--	---	---

姉妹都市イタリア・チェルタルド市直輸入ワイン

【No.1-2】

○ Poggio Regini ポッジョ・レジニ ※ 緑字は製造会社を意味しています

 <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. 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>2900円 14</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>2200円 15</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 16</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>1600円 17</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>3400円 18</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>2300円 19</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 20</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 21</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 22</p>	 <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>4500円 23</p>	 <p>VIN SANTO ISIDORO ヴァイン・サント・イズイドーロ</p> <p>(食後酒) 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>3000円 24</p>
---	---	--

○ Vagnoni ヴァニョーニ

 <p>SODI LUNGI 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>2400円 25</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>1700円 26</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りゼルバ。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>2200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.1-3】

○Pecci ペッチ

※ 緑字は製造会社を意味しています

PODERE STRADA TOSCANA ROSSO □

ポデーレ・ストラダ・トスカーナ・ロッソ



(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。

1700円

28



○Poggio delle Civette ポッチョ・テッレ・チヴェッテ

ARKEO

アルケーオ



(赤) I.G.T
強いルビー色、スミシの香り、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。

2400円

29

GORGOGNANO

ゴルゴニャーノ



(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。

2000円

30

CAMPORAIOLO

カンポライオーロ



(赤) I.G.T
強いルビー色、スミシ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。

1900円

31

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」



※ 表示価格は、すべて税込です。価格は変更になる場合があります。
※ 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

