



←ワインリストは
こちらでも！

真夏のワインパーティー 〈ワインリスト〉 24.8.3@Taste AND Sense

株式会社モモス

#	メーカー名	ワイン名	タイプ	エリア	格付	品種	コメント
1	ヴァルド	マルカオーロ	白泡	VENETO	DOCG	グレラ	メーカーのフラッグシップワイン。イタリアで一番売れているDOCGプロセッコです。 現地スタイルのフレッシュ&フルーティなエクストラ・ドライは、どんなお料理とも相性抜群！
2	ヴァルド	エレヴァンタム	ロゼ泡	VENETO	DOC	グレラ90%、ピノ・ネロ10%	2020年に新設されたまだ新しいカテゴリーのプロセッコロゼ。見た目だけではなく、味わいも美しい1本
3	ヴァルド	プロセッコ・ブリュット・ピオ	白泡	VENETO	DOC	グレラ	イタリアにて認証された、有機の葡萄のみ使用し醸造されるプロセッコ。アフターに残る苦みがお料理との相性を高める1本。
4	カステッロ・ディ・グッサーゴ	クラブ・キュヴェ・サテン	白泡	LOMBARDIA	DOCG	シャルドネ	良質のシャルドネのみを使用。瓶内二次発酵期間驚異の40カ月以上。圧倒的に滑らかで雑味の少ない泡が特徴的。
5	カステッロ・ディ・グッサーゴ	インガンニ・ロゼ	ロゼ泡	LOMBARDIA	DOCG	ピノ・ネロ	インガンニは『欺く』という意味。華やかで美しい見た目に反して、味わいは本格派！お肉にも負けない優秀な1本。
6	カステッロ・ディ・グッサーゴ	ノーブル・ブラン	白泡	LOMBARDIA	DOCG	シャルドネ	ノーブルは尊いという意味。シャンパーニュ方式で醸造される泡ですが、果実感のボリュームがあり、酸味が優しい泡。
7	カステッロ・ディ・グッサーゴ	ノーブル・ノワール	白泡	LOMBARDIA	DOCG	ピノ・ネロ	ピノ・ネロ（ピノノワール）で醸造される少し珍しいフランチャコルタ。唯一無二の味わいをお楽しみください。
8	ロンバルディーニ	イル・カンパノーネ ランプルスコ・セッコ	赤微泡	EMILIA-ROMAGNA	DOC	ランブルスコ	2019年シャンパーニュ&スパークリングチャレンジにおいて、赤部門で世界一に輝いたワイン。口中をリセットする効果がある1本。
9	ロンバルディーニ	スペルゴラ デル・カンパノーネ	白微泡	EMILIA-ROMAGNA	VdT	スペルゴラ	ゆっくり長い時間をかけて2次発酵（泡を形成）することで、雑味が少なく心地よいテイストになります。
10	トレ・ドンネ	ドンナ・ピアンカ ガヴィ・ディ・ガヴィ	白	PIEMONTE	DOCG	コルテーゼ	コルテーゼから醸造される、ガヴィ・ディ・ガヴィは夏にピッタリの白ワイン。
11	トレ・ドンネ	ドンナ・キアラ ロエーロ・アルネイス	白	PIEMONTE	DOCG	アルネイス	アルネイスは酸度が穏やかで、果実味豊かな白葡萄です。そのふくよかさから、熟成したチーズとの相性が抜群です。
12	トレ・ドンネ	ドンナ・ブルーナ	赤	PIEMONTE	IGT	バルベラ40%、ピノ・ネロ30%、ドルチェット20%、フ	三姉妹の母ブルーナの鶴の一声で決まったブレンド「スーパーピエモンテ」
13	トレ・ドンネ	ドンナ・ミリア バルバレスコ・セツラグリッリ	赤	PIEMONTE	DOCG	ネッピオーロ	開栓より30分後からお香のような妖艶なアロマが立ち込めます。これは、この作り手の特徴。お料理とともに時間をかけゆっくりと楽しんでいただくことをお勧めします。
14	トレ・ドンネ	ドンナ・クロティルデ パローロ	赤	PIEMONTE	DOCG	ネッピオーロ	非常にこだわった樽材を使用。飲み頃が数十年後といわれるパローロを早飲みでも楽しめるようにしています。優美でエレガントなアロマが特徴です。
15	トラミン	T-ピアンコ	白	ALTO ADIGE	IGT	シャルドネ40%、ピノ・ピアンコ40%、ソーヴィニヨ	バランスに優れ、高貴なアロマ。味わいにもまとまりがあり、オールシーズン楽しむことのできる白ワインです。
16	トラミン	ピノ・グリージョ	白	ALTO ADIGE	DOC	ピノ・グリージョ	北イタリアで愛される地品種ピノ・グリージョ。一部MLF。豊かなミネラル感とフレッシュさを楽しめます。
17	トラミン	ゲヴェルトトラミネール	白	ALTO ADIGE	DOC	ゲヴェルトトラミネール	神の雲番外編でも登場したワイン。ライチやバラなどの豊かなアロマ。良く冷やして、エスニック料理との相性が抜群です。
18	トラミン	ヌッスバウマー	白	ALTO ADIGE	DOC	ゲヴェルトトラミネール	メーカーのフラッグシップワイン。毎年イタリアで権威のあるガンベロロッソ誌において毎年高評価を得る、イタリア最高峰の1本。
19	トラミン	ピノ・ネーロ	赤	ALTO ADIGE	DOC	ピノ・ネーロ	きめ細やかなタンニンが包み込み、ほのかにフローラルさを感じます。食事とともに楽しむのによりワインで、お料理と合わせるでその優雅さを最も発揮します。
20	コルモンズ	クレマウン・ブリュット	白泡	FRIULI-VENEZIA GIULIA	DOC	シャルドネ、ピノ・ピアンコ	36か月の長期瓶内二次発酵。濃厚な果実味とクリーミーな泡立ちが口中に広がります。
21	コルモンズ	ソーヴィニニオン	白	FRIULI-VENEZIA GIULIA	DOC	ソーヴィニニオン	イタリア2大白ワイン産地と呼ばれるフリウリのワイン。ソーヴィニニオンの良さを押し上げるように樽を少し使用して熟成しています。
22	コルモンズ	フリウラーノ	白	FRIULI-VENEZIA GIULIA	DOC	フリウラーノ	この地方の地場品種フリウラーノを使用。白桃など木なりの白系フルーツの香りとふくよかな果実感が特徴です。
23	コルモンズ	スキオベッティーノ	赤	FRIULI-VENEZIA GIULIA	DOC	スキオベッティーノ	味わいは複雑で熟した果実のジャム、わずかにタンニンがあり、シルキー。スキオベッティーノは、1970年代に事実上絶滅した品種です。
24	ビードリ	シャルドネ	白	FRIULI-VENEZIA GIULIA	DOC	シャルドネ	ふくよかで豊かな果実感。広大な大地で沢山太陽を浴びた、元気な葡萄のニュアンスを感じます。
25	ビードリ	カベルネ	赤	FRIULI-VENEZIA GIULIA	DOC	カベルネ	しっかりめのボディ、旨味がありまろやか。赤身肉のロースト、オートクイジーヌ、家禽類のお料理、ウサギ、中程度の熟成チーズと相性抜群です。

26	カーサロステ	キャンティ・クラッシコ	赤	TOSCANA	DOCG	サンジョヴェーゼ90%、メルロ10%	自然なものにこだわりを持つ生産者。栽培、醸造にプラスチックなど人工物は一切使用しません。キャンティ・クラッシコの最上位がここにある！
27	カーサロステ	インヴェルサス	赤	TOSCANA	IGT	メルロ90%、サンジョヴェーゼ10%	インヴェルサスはラテン語で『反転』を意味します。キャンティクラッシコと真逆の品種、また、醸造家の息子が内臓逆位だったことに由来。スパイシーで力強いワインです。
28	カザーレ・デル・ジリオ	サトリコ	白	LAZIO	IGT	シャルドネ40%ソーヴィニヨン40%、トッレピアーノ	名前の由来は、古代ローマ時代の都市サトリウムに由来します。質の良いミネラルと旨味を感じる心地よい1本です。
29	カザーレ・デル・ジリオ	アンティウム	白	LAZIO	IGT	ベッローネ	海を臨む畑で樹齢70年以上のベッローネで醸造される白ワイン。ミネラル感が豊富で、現地では二枚貝の蒸し焼きとのマリアージュを楽しみます。
30	カザーレ・デル・ジリオ	マティディア	赤	LAZIO	IGT	チェサネーゼ	火山性石灰岩土壌にて栽培されたチェサネーゼを使用。スパイシーでボディがしっかりとしています。飲みごたえのある1本です。
31	ソロパーカ	ピアンコ・ベネベンターノ	白	CAMPANIA	IGT	ファランギーナ、トッレピアーノ	心地よい酸味がある白ワイン。肉厚で噛めるようなテクスチャーで、非常にコストパフォーマンスの良い1本です。
32	ソロパーカ	オリア・フィアーノ	白	CAMPANIA	DOC	フィアーノ	フィアーノはカンパーニャを代表する品種の一つです。フローラルでフルーティなアロマ、ドライでオイリーな味わいです。
33	ソロパーカ	ロツ・ベネヴェント	赤	CAMPANIA	IGT	サンジョヴェーゼ、アリアニコ	アタックはスムーズで豊か。果実味は強く出ているがドライで調和のとれたピロードのようなテクスチャーが毎日の食卓を華やかに彩ります。
34	ソロパーカ	カッレーゼ アリアニコ・リゼルヴァ	赤	CAMPANIA	DOC	アリアニコ	アリアニコはカンパーニャを代表するワイン、DOCGタウラージを生む偉大な葡萄です。スパイシーでタニックな赤ワイン。
35	アルバランチャ	オーガニック・オレンジ・ワイン	白	PUGLIA	IGT	バンパヌート60%、マルヴァジア40%	白葡萄で赤ワインの様に果皮や種子とともに醸しを行いタンニンを生み出すことで、酸化防止剤の添加を減らします。樽熟成する事でボディがでて複雑なワインに仕上がります。
36	クリフォ	カステル・デル・モンテ・ピアンコ	白	PUGLIA	DOC	バンパヌート、ボンビーノピアンコ	海に近く太陽を沢山浴びたこの白ワインは、ミネラル感豊富でふくよかな果実感が特徴です。日本酒の代わりに和食と合わせるのも良いでしょう。
37	クリフォ	カステル・デル・モンテ・ロザート	ロゼ	PUGLIA	DOC	ボンビーノネーロ	チェリーや木いちごのようなアロマ。果実由来の甘やかさと心地よい酸が混在しており、フレッシュ感がバランスよく口中に広がります。
38	クリフォ	ネーロ・ディ・トロイア	赤	PUGLIA	IGT	ネーロ・ディ・トロイア	力強い名前のブドウ品種ですが、その性質上非常にエレガント。酸が穏やかなので夏場少し冷やしても◎
39	クリフォ	アウグスターレ	赤	PUGLIA	DOCG	ネーロディトロイア	現行ビンテージが2017年。少しこなれた印象があり、ワイン通を唸らせる1本。進物にもおすすめいたします。
40	ヴァルヴァリオネ	12.5 マルヴァジア	白	PUGLIA	IGT	マルヴァジア	トロピカルフルーツの様なアロマをもちますが、飲み口は非常にドライ。この心地よいアロマとともに楽しむワイン。
41	ヴァルヴァリオネ	ブリマドンナ・シャルドネ	白	PUGLIA	IGT	シャルドネ	ブリマドンナはイタリア語でファーストレディの意味。大切な女性へというメッセージを込めたワイン。心地よい樽香と果実感を楽しむワイン。
42	ヴァルヴァリオネ	イデア	ロゼ	PUGLIA	IGT	ブリミティーヴォ	イデアは現地の言葉でアイデアの意味。イチゴのような可愛らしいアロマと、心地よい酸が特徴的です。
43	ヴァルヴァリオネ	12.5 ブリミティーヴォ	赤	PUGLIA	IGT	ブリミティーヴォ	直接太陽に当てない等の栽培技術などでアルコール度数を12.5%まで抑えて、エレガントに仕上げたブリミティーヴォ。心地よいアロマが優美にアフターへも続きます。
44	ヴァルヴァリオネ	サリチェ・サレンティーノ	赤	PUGLIA	DOC	ネグロアマーロ	一口飲むことで幸福感を得られる赤ワイン。チョコレートを口に含んだ時のような感覚に陥り、必然とこのワインに没頭してしまいます。
45	ヴァルヴァリオネ	パパーレ・リネア・オーロ	赤	PUGLIA	DOC	ブリミティーヴォ	パパーレはローマ法王の意味です。かつて即位していた法王ゆかりの土地で樹齢60年オーバーの古木から得られる希少な葡萄から醸造。滑らかで優美なワインです。
46	ポッテール	オルディネ サンジョヴェーゼ オーガニック	赤	PUGLIA	IGT	サンジョヴェーゼ	いきいきとした酸味と凝縮した果実味、適度に十分なタンニン。完全無農薬のぶどうから造られたワインです。
47	ポッテール	ドラッポ・ロツ・アバッシメント	赤	PUGLIA	IGT	ネグロアマーロ50%、マルヴァジアネーラ30%他	葡萄をアバッシメント（陰干し）し、そこから醸造。干したフルーツドライブラム等のニュアンスをもつコストパフォーマンスの高い赤ワイン。
48	ポッテール	キュヴェ16	赤	VENETO	VdT	モンテプルチャーノ70%、ネグロアマーロ20%、プリ	満点獲得ワイン（ルカマローニ99点）イタリア各地の良質な葡萄を使用。バスリヤーージュ（樹上乾燥）した葡萄から醸造。驚異のアルコール度数16%のフルボディ。
49	グランヴィラ	スパークリング・トッレピアーノ	白泡	EMILIA-ROMAGNA	IGT	トッレピアーノ	泡立ちは細やかで、洋梨や黄林檎を中心としたフローラルな香り。すっきりした果実の香りと味わいが広がる辛口スパークリングです。
50	グランヴィラ	シャルドネ	白	EMILIA-ROMAGNA	VdT	シャルドネ	パパイヤやマンゴー、アカシアなどのトロピカルフルーツにバニラ香。しっかりした飲み口で、ミネラルを感じる余韻がバランスの良い辛口。
51	グランヴィラ	サンジョヴェーゼ	赤	EMILIA-ROMAGNA	IGT	サンジョヴェーゼ	深みあるルビー色。赤系ベリーやスパイスの香り。熟した果実としっかりとしながら円やかなタンニン。酸味は穏やかでフルボディです。