

TAKE OUT 限定 厳選ワイン (6種類) 【ご予約優先!!】

お待たせ…の第2弾!! 出入りの酒屋さん&インポーターさん協力の元…超特価にて大放中!!

美味しいワインで、素敵な【お家時間】を過ごしてみませか??

No.1 モンド テル ヴィー / 「ブルネッロ ディ モンタルチーノ / モリーノ テッラ スーガ」(赤)

ボトル 6,500yen(税込 7,150yen)→50%off 3,250yen(税込 3,575yen)

中部伊トスカーナ州 サンジョヴェーゼ グロッソ 100%

『ブルネッロ』といえば超長期熟成型の最高級赤ワインとして大人気ですが…コチラは『開けてすぐ』美味しく飲める一本です!!
もちろん『長期熟成』にも耐えうるポテンシャルも持っていますが、2015年ヴィンテージは『今直ぐに楽しめる仕上がり』なんです!!

イタリア最高峰の赤ワインの1つとして称される『ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ』

繊細かつ優雅な香り、研ぎ澄まされた果実味を兼ね備えたワイン。力強いタンニンとしっかりとした酸が特徴です。

モンタルチーノ地区はトスカーナ州の中でも降雨量が少なく、乾燥により葡萄は水分を欲しがり根を伸ばします。

その結果、深い地中から豊富なミネラル分と様々な栄養素を吸上げ、蓄えます。これが高品質ワインを生み出す秘密だとか…

それはさておき…このからの季節…『濃厚なお肉料理』『香り高いキノコ料理』『スパイスが効いた料理』…相性抜群です!

No.2 テッレ ダ ヴィー / 「ローザ テル オルモ バローロ」(赤)

ボトル 5,500yen(税込 6,050yen)→50%off 2,750yen(税込 3,025yen)

北伊ピエモンテ州 固有品種ネッビオーロ 100%

先ずはグラスに注いで…ガーネットに近い、深みのあるルビーレッドの色調…シカッと作りの証ですね。

『イタリアワインの王様』『王様の為のワイン』とも称賛される所以でしょうか。

パワフルなブラックチェリーとプラムの風味が広がり、樽熟成由来のナッツのような上質なオークの風味が続きます。

心地良いタンニンがよく溶け込み、細やかな酸を感じます…流石のフルボディワイン。

ワイン単体でも十分に楽しめますが…やっぱりお料理と合わせたいですね。オススメは『煮込み料理』それから『チーズ系のお料理』

そうそう…今飲んででも十分楽しめますが、この先ナント…10年以上の熟成ポテンシャルがあるそうです。

今すぐにご購入で…『X'mas』や『お正月』に飲んででも良いのではないかと…

No.3 テッレ テル バローロ 「ネッビオーロ ダルバ」(赤)

ボトル 4,000yen(税込 4,400yen)→50%off 2,000yen(税込 2,200yen)

北伊ピエモンテ州 固有品種ネッビオーロ 100%

実は、ワイン造りに関して『樽』の持つ意味や効果って非常に重要なんです…ご存知です??

このワインで使用されるフレンチオーク樽は『ローストする温度』を低くして焼き入れの期間を長くしました。

その結果、ワインに甘さが出て、タンニンが丸く柔らかくなりました。

スミレやバラ…ベリーの香りに、樽熟成のスモーキー&ナッティーな穏やかな風味が感じられます。

味わいは力強く、しかしデリケートです。程よいタンニン、甘ささえ感じさせるフィニッシュ。

前述の『バローロ』と同品種葡萄を用いるものの…全くの別物…『ネッビオーロ ダルバ』の名前に相応しいオススメな一本です。

No.4 マルヴィラ 「ランゲ ビアンコトレ ウーヴェ」(白)

ボトル 4,000yen(税込 4,400yen)→30%off 2,800yen(税込 3,080yen)

通常テイクアウトだと 20%off の 3,200yen(税込 3,520yen)…今だけ値引率 UP!!

北伊ピエモンテ州 アルネイス&シャルドネ&ソーヴィニヨン

素晴らしい葡萄の生産地『ロエロ地区』の大地で育った3種の葡萄(トレ ウーヴェ)で造る極上のフルボディ。

家族経営のマルヴィラ社で用いられる葡萄は、全て自社栽培の超一級品。

品種ごとにフレンチオーク樽での発酵、細心の注意を払いつつ行われる樽熟成、そして絶妙なブレンド…

常温で飲んで美味しい程、樽の効いた『旨み溢れる濃厚なワイン』です。

長期熟成を得意とするマルヴィラ社による同ワインのリリースは2012年ヴィンテージ。今まさに、十分な飲み頃を迎えています。

No.5 ベルターニ 「ソアーヴェ セレオーレ」(白)

ボトル 3,300yen(税込 3,630yen)→50%off 1,650yen(税込 1,815yen)

北伊ヴェネト州 土着品種ガルガーネガ 100%

これからの季節にピッタリな『リッチな味わいの白ワイン』を選んでみました。

単一畑『セレオーレ』の厳選された完熟ブドウから造る、この『ソアーヴェ』は、味わいもさることながら…香りが秀逸!!

抜栓直後の洋梨の香り、後に続くアプリコットやパイナップル…そしてメロンを思わせる甘い果実の余韻。

フレンチオーク樽で低温醗酵後、そのままシュール リーで6ヶ月熟成。3ヶ月の瓶内熟成を経てリリースされます。

フレッシュかつ、まるやかな味わい…是非、『秋の味覚』に合わせて頂きたい…バランスのとれた白ワインです。

No.6 カンティーナ ティ ソルバラ 「ソルバラ ピニョレット」(白微発泡)

ボトル 2,200yen(税込 2,420yen)→50%off 1,100yen(税込 1,210yen)

中部伊エミリアロマーニャ州 固有品種ピニョレット 100%

モデナ、ポローニャ地区の固有種ピニョレットから産み出される、ソフトな口当たりと心地よい『微発泡の白ワイン』

近年『ピニョレット』という名前も世界的にも認知されてきています。繊細なアロマと果実の風味の豊かさが特徴的?です。

微泡のふわふわとした?! 柔らかい口当たりとフレッシュな果実味が素直に美味しい!!

基本的にはドライなワインなんです…余韻にはシッカリとフルーティーさが広がります。

料理の邪魔をせず、色々なシチュエーションに活躍出来そうな1本。