

DFブチワイン会ワインリスト (2019年8月1日実施) 於: Hotel Chinzanso Tokyo Restaurant IL TEATRO (幹事/石井・菅原)

No.	タイプ	ワイン名称	生産者	生産年	産地	セバージュ	メニュー
① *フランチャコルタの代名詞的作り手による定番スパークリング。*瓶内二次発酵、28ヶ月以上の熟成。*包装紙にUVカットシートを使用。	発泡ワイン白	Franciacorta Brut Cuvee Prestige	Ca'del Bosco		Lombardia	シャルドネ75 ピノピアンコ10 ピノネロ15	Standing Bar Magnumでの提供
② *トレンティ州に限らず、世界の発泡ワインの作り手トップ5に入るきっかけを作った銘品スパマンテ。*シャルドネ100%使用し、60ヶ月以上の熟成期間を経て製品化。	発泡ワイン白	Perle Millesime Old Vintage	Ferrari	2005	Trentino Alto Adige	シャルドネ100	乾杯用
③ *エトナ山の北斜面25haの小型新興ワイナリーなるも、注目株。*シチリア産白では珍しい重口で、内類に合う。	白ワイン	Etna Bianco Nerina	Girolamo Russo	2017	Sicilia	カリカンテ70 カタラット他30	Carpaccio di Pesce 自身魚のカルパッチョ
④ *伊ワイン界の巨匠ガヤによる、ガヤ唯一の白ワイン。*希少種フィアーノをいれ、ミネラル感が増強された。	白ワイン	Vistamare Ca' marcanda	Gaja	2018	Bolgheri, Toscana	ヴェルメンティノーノ40 ヴィオニエ40 フィアーノ40	Pate di Campagna 旨味を閉じ込めたパテ
⑤ *ピノネロ主体に瓶内二次発酵後、60ヶ月の長期熟成を経て、赤ワインにも劣らない強さを持つスパマンテロゼが誕生。 *2015年以来、シャンパーニュを凌ぐ高評価を獲得、現在Sparkling Wine Producer of the Year 継続中。	発泡ワインロゼ	Perle Rose Millesime	Ferrari	2006	Trentino Alto Adige	ピノネロ80 シャルドネ20	Pappardelle Fresche con Ragu D'anatra al Vino Rosso オレンジ風味の自家製 鴨の赤ワインラグー
⑥ *ワインアドヴォケート96点、我が国「ワイン王国102号」でベストブルネッロに。*精緻さとエレガンスを併せ持つ新世紀のブルネッロ。	赤、ブルネロ	Brunello Di Montalcino	IL Marroneto	2012	Toscana	サンジョベーゼ100	Cotoletta di Manzo in Salsa Tapenade e Zucchini
⑦ *伊主要ワインガイド3誌で最高評価。4haの小規模農園、樹齢は平均40年齢 *年間生産本数15000本、20年以上の熟成に耐える。	赤、アマローネ	Campo Dei Gigli Amarone Della Valpolicella	Tenuta Sant'antonio	2013	Veneto	コルヴィーナ70 ロンディネッラ20	牛肉のコトレッタ タブナートとズッキーニ ソース
⑧ *LA SPINETTAはバルバrescoのトップ生産者で、ガヤにつぐ評価を得ている。 *ステンレス+バリックで4年、さらにステンレスで6ヶ月、7年目出荷。 *モスカート100%の極上パッシート、甘い中に上質の酸味がしっかりと感じられる。	パッシート	Passito Oro	La Spinetta	2010	Piemonte	モスカート100	Selezione di Dolci ペストリーシェフ おすすめデザート Caffe', Te' o Espresso コーヒー、紅茶又は エスプレッソ