

White Wine

Vino Bianco

HiRo

表記価格は全て消費税込みの金額となっております。

表記価格に別途10%のサービス料を頂戴しております。

White Wine

白ワイン

世界屈指のワイン生産国イタリア。栽培されているワイン用ブドウ品種の多さも世界一です。また、国が南北に長いので、同じ品種でも生産地域によってさまざまな個性が生まれるので、楽しみ方も多種多様!! バラエティに富んだ様々なブドウ品種のワイン、ソーヴィニヨンブラン種を用いたワイン、シャルドネ種を用いたワイン、カルトの生産者ミアーニが手掛けるワインと4つのカテゴリ分けをしてリスト化しています。また、木樽等を用いて発酵・熟成させたことによるワインのボリューム感を樽マーク🍷～🍷🍷🍷で表現しています。

Others

様々な種類

Gavi di Gavi Etichetta Nera

ガヴィ デル コムーネ ディ ガヴィ

Vernaccia di San Gimignano

ヴェルナッチャ ディ オリストアーノ

Soave

ソアヴェ

Valcerasa Carricante 🍷🍷

ヴァルチェラーザ カリカンテ

Trebbiano d' Abruzzo 🍷🍷

トレッピアーノ ダブルツツォ

St Marsan Bianco 🍷🍷🍷

サンマルサン ビアンコ

Vermentino "Vendemia Tardiva" 🍷🍷🍷

ベルメンティーノ ベンデミア タルディーヴァ

- La Scolca - (Piemonte)

ラ スコルカ

- Carcinaia - (Toscana)

カルチナイア

- Corte Adami - (Veneto)

コルテ アダミ

- Bonaccorsi - (Sicillia)

ボナッコルシ

- Valentini - (Abruzzo)

ヴァレンティーニ

- Bertelli - (Piemonte)

ベルテッリ

- Capichera - (Sardegna)

カピケラ

2018 Cortese100 10450

2017 Vernaccia100 8250

2018 Garganella/Tre 7700

2017 Carricante100 9900

1999 Trebbiano100 19800

2007 Mar/Rou 19800

2012 Vermentino100 16500

2007 16500

2006 16500

Friulano Collio フリウラーノ コーリオ	– Villa Russiz – (Friuli) ヴィッラ ルッシ	2008	Fri100	9900
Friulano “San Zuan” 🍷 フリウラーノ	– Ronco del Gnemiz – (Friuli) ロンコ デル ニエミツ	2016	Fri100	9900
		2015		11000
		2014		11000
Vintage Tunina 🍷🍷 ヴィンテージ トゥニーナ	– Jarmann – (Friuli) イエルマン	2015	SB/Ch/Ma/Pi/RG	13000
Riesling リースリング	– Falkenstein – (Alto- Adige) ファルケンシュタイン	2012	Riesling100	11000
Gewurztraminer “Kolbenhof” 🍷 ゲヴェルツトラミネール コルベンホフ	– J.Hofstatter – (Alto- Adige) ホフスタッター	2013	Gew100	13200
Gewurztraminer “Non Ce” 🍷 ゲヴェルツトラミネール ノンチェ	– Casa Caterina – (Lombardia) カーサカテリーナ	2009	Gew100	9900
Vistamare ヴィスタマーレ	– Gaja – (Toscana) ガヤ	2016	Ve/Nio/Fia	15400
Greco di Tufo “Giallo d’ Aries” 🍷 グレコ ディ トゥッフオ ジャッロ ダリエス	– Quintodecimo – (Campagna) クイントデチモ	2017	Greco100	9900
Fiano di Avellino “Exultet” 🍷 フィアーノ ディ アヴェリーノ	– Quintodecimo – (Campagna) クイントデチモ	2017	Fiano100	9900
		2016		11000
Cinque Terre 🍷 チンクエ テッレ	– Campo Grande – (Liguria) カンボ グランデ	2011	Ve/Bo/Al	9900
		2010		11000
Vernaccia di Orstano 🍷🍷🍷 ヴェルナッチャ ディ オリストアーノ	– Contini – (Sardegna) コンティーニ	1978	Vernaccia100	16500

Spumante

スプマンテ

イタリア語で言うスパークリングワインの総称です。代表的なところでは、ほんのり甘みを感じる、フルーティーで軽やかなヴェネト州で造られるプロセッコ。ミラノのあるロンバルディア州でシャンパーニュと同じ瓶内二次発酵で造られる辛口のフランチャコルタ。バローロ等で有名なピエモンテ州で造られるモスカート種を用いた甘口のモスカート ダスティ。また、イタリア最北のトレンティーノアルト アディジェ州で造られるフェラーリ（最上級の物はイタリアの公式晩餐会やミラノスカラ座やイタリア ファッション界のパーティーに登場することで有名）などがあります。

Franciacorta —フランチャコルター—

— Ca' del Bosco — ロンバルディア州

Franciacorta フランチャコルタ	Cuvée Prestige キュヴェ プレステージ	S.A.	Ch/PB/PN	9900
	Cuvée Prestige Rose キュヴェ プレステージ ロゼ	S.A.	Ch/PN	14300
	Dosage Zero RS ドサージュ ゼロ RS	2003	Ch/PB/PN	22000
		2002		23100
		2001		24200
	Cuvée Annamaria Clementi キュヴェ アンナマリアクレメンティ	2008	Ch/PB/PN	22000
	Cuvée Annamaria Clementi Rose キュヴェ アンナマリアクレメンティ ロゼ	2008	Ch/PN	33000

— Barone Pizzini — ロンバルディア州

Franciacorta フランチャコルタ	Animate アニマーテ	S.A.	Ch/PB/PN	9900
	Nature ナチュレ	2015	Ch/PB/PN	13200
	Riserva Banadore リゼルヴァ バーニャドーレ	2012	Ch/PB/PN	13200
	Rose ロゼ	2013	PN/Ch	13200
	Saten サテン	2014	Ch100	13200

Sauvignon Blanc

ソーヴィニヨンブラン

ソーヴィニヨンブランの語源はフランス語の「ソバージュ」（野性的）から来たと言われ樹勢が強く小さめの房と小さな実、そして生き生きとしたフレッシュな酸味、グレープフルーツ、青リンゴ、パセリ、グリーンアスパラガス等の青いアロマが特徴です。近年では世界中で広く栽培され、原産国以上に南半球でも高い評価を得ています。フリウリ・ヴェネツィア・ジューリア州を中心とした北イタリアでも質の高いワインが生産されています。また、ソーヴィニヨンブランを用いたワインはステンレスタンクで醸造・熟成されたフルーティーでスッキリしたものから、木樽を用いて発酵・熟成させたコクがあり、豊かなアロマのものまで幅広く造られているので、木樽由来のボリューム感を樽マーク🍷～🍷🍷🍷で表現しています。

– Sauvignon Blanc –

Sauvignon 🍷 ソーヴィニヨン 1500ml	– Meroi – (Friuli) メロイ	2017	9900
		2016	15400
Sauvignon “Zitelle Barchetta” 🍷 ソーヴィニヨン ジテッレ バルケッタ	– Meroi – (Friuli) メロイ	2015	14300
Sauvignon “Collio” ソーヴィニヨン コーリオ	– Villa Russiz – (Friuli) ヴィツラ ルッシズ	2009	9900
Sauvignon “de la Tour” ソーヴィニヨン デラ トゥール	– Villa Russiz – (Friuli) ヴィツラ ルッシズ	2010	14300
		2008	16500
Alteni di Brassica アルテニ ディ ブラッシカ	– Gaja – (Piemonte) ガヤ	2008	30800
Sauvignon “Salici” 🍷 ソーヴィニヨン サリーチ	– Ronco del Gnemiz – (Friuli) ロンコ デル ニエミツ	2018	9900
		2017	9900
		2016	9900
		2013	11000
Sauvignon “Peri” 🍷 ソーヴィニヨン ペリ	– Ronco del Gnemiz – (Friuli) ロンコ デル ニエミツ	2016	13200
		2015	14300
Sauvignon “Sol” 🍷 ソーヴィニヨン ソル	– Ronco del Gnemiz – (Friuli) ロンコ デル ニエミツ	2017	15400
		2015	15400

Chardonnay

シャルドネ

世界で最も人気があり、有名な白ワイン用品種です。薄めの果皮の小粒の実で寒冷地でも適合するので、世界中広く栽培されます。また、もともとの味わいの特徴はない品種なので、育った土地、気候、風土、作り手のテクニックが強く味わいに影響を及ぼします。涼しい産地でステンレスタンクによる醸造、熟成されたものはシャープですっきりした味わいに・・・温かな産地で木樽を用いた発酵、熟成されたものはコクが豊かでしっかりとした味わいに・・・こちらのページでご紹介するのは木樽を用いた発酵、熟成タイプで Medium→Bold 豊かな果実味を感じて頂きながら、バックビンテージではこの上ない熟成感もお楽しみいただけます。樽のマークは木（オーク）樽を起因とするそのワインのボリューム感を 🍷〜🍷🍷🍷 で表現しています。

– Chardonnay –

Chardonnay 🍷🍷

シャルドネ

3000ml

– Meroi – (Friuli)

メロイ

2016 Ch100

49500

Chardonnay “Vigna Dominin” 🍷🍷🍷

シャルドネ ヴィーニャ ドミニン

1500ml

– Meroi – (Friuli)

メロイ

2016 Ch100

16500

2015

33000

Chardonnay “Serena Palazzo” 🍷🍷

シャルドネ セレナ パラッツォ

– Ronco del Gnemiz – (Friuli)

ロンコ デル ネミツ

2017 Ch100

8800

Chardonnay “Ronco Basso” 🍷🍷

シャルドネ ロンコ バッソ

– Ronco del Gnemiz – (Friuli)

ロンコ デル ネミツ

2017 Ch100

9900

2016

11000

2015

12100

2014

13200

Chardonnay “Sol” 🍷🍷

シャルドネ ソル

– Ronco del Gnemiz – (Friuli)

ロンコ デル ニエミツ

2017 Ch100

13200

2015

16500

2014








17600

Chardonnay “Bussia d’ oro” 🏆🏆🏆 <small>シャルドネ ブッシャドーロ</small>		– Aldo Conterno – (Piemonte) <small>アルド コンテルノ</small>	2016 Ch100	16500
			2014	16500
			2013	17600
			2012	17600
			2011	18700
Chardonnay “Giarone” 🏆🏆🏆 <small>シャルドネ ジャローネ</small>		– Bertelli – (Piemonte) <small>ベルテッリ</small>	2012 Ch100	17600
			2011	18700
Chardonnay Terre di Franciacorta <small>シャルドネ テッレ ディ フランチャコルタ</small>		– Ca’ del Bosco – (Lombardia) <small>カデル ボスコ</small>	2014 Ch100	19800
Chardonnay “Gaia & Rey” 🏆🏆🏆 <small>シャルドネ ガヤ アンド レイ</small>		– Gaja – (Piemonte) <small>ガヤ</small>	2012 Ch100	33000
	375ml		2005	44000
	375ml		2016	17600
	375ml		2009	22000
			1996	25300
Batar 🏆🏆🏆 <small>バタール</small>		– Querciabella – (Toscana) <small>クエルチアベッラ</small>	2001 Ch/PB	25300
Cervaro della sala 🏆🏆🏆 <small>チェルvaro デッラ サーラ</small>	1500ml	– Castello della sala – (Umbria) <small>カステッロ デッラ サーラ</small>	2016 Ch/Grechetto	19800
			2009	38500
			2005	44000
			2004	46200
			2001	55000
	3000ml		2005	55000

Miani

ミアニー

イタリアワインの中で、カルト的な存在として有名なミアニー。地元フリウリ・ヴェネツィア・ジュリア州でも容易に手にすることは難しい幻のワインの一つ。徹底的な剪定とグリーンハーヴェストにより、フリウリで最低と言われるレベルの収量に下げ、厳しい選果最高のブドウのみがセラーに入ることが出来る。また、バレルセクションで基準に達しないものはボトリングさえされない。13haの畑から12000本のみリリース。フランスのAOCワインでも1ha当たり6000本。13haで78000本という生産上限を考えると、この収穫制限は圧倒的です。

Friulano フリウラーノ		2017	19800
		2016	20900
		2015	22000
		2014	23100
Friulano “Buri” フリウラーノ ブリ		2017	22000
		2016	23100
		2014	24200
Friulano “Fillp” フリウラーノ フィリップ		2017	22000
		2016	23100
		2015	24200
Sauvignon ソーヴィニヨン		2017	17600
		2016	19800
Sauvignon “Saurint” ソーヴィニヨン サウリン		2016	19800
		2015	20900
Sauvignon “Zitelle” ソーヴィニヨン ジテッレ		2017	20900
		2016	19800
		2015	20900
Sauvignon “Zitelle Buri” ソーヴィニヨン ジテッレ ブリ		2015	16500

Ribolla Gialla “Pettarin”

リボッラ ジアッラ ペタリン



2017

22000

2016

23100

2015

24200

2014

25300

Malvasia

マルヴァジア



2016

17600

2015

19800

Malvasia “Zitelle Buri”

マルヴァジア ジテッレ ブリ



2015

16500

Chardonnay

シャルドネ



2016

23100

2015

24200

2014

25300

Chardonnay “Baracca”

シャルドネ バラッカ



2017

22000

Chardonnay “Palis”

シャルドネ パリス



2015

24200

2014

19800

Chardonnay “Zitelle”

シャルドネ ジテッレ



2017

22000

2015

23100