

TRATTORIA
FRATELLI



WINE
9,900~
YEN
GALLURA

B 白
Bianco

R 赤
Rosso

Sp スパークリング
Spumante

Sw 甘口
Sweet

Ro se 口ゼ
Rosato



- | | | | |
|---|---|---|--|
| 1 | <p>B "Grattamacco Bianco"
Bolgheri Vermentino 2017
"グラッタマッコ ビアンコ"
ボルゲリ ヴェルメンティーノ</p> | <p>Grattamacco
グラッタマッコ</p> | <p>~ほのかなグリーンノートの中に柑橘やミネラルを感じる
味わい。前菜、魚料理と共に~
〔トスカーナ州/ヴェルメンティーノ種〕</p> <p style="text-align: right;">10,000</p> |
| 2 | <p>B Lange Bianco Sauvignon 2015
ランゲ・ビアンコ・ソーヴィニヨン</p> | <p>La Spinetta
ラ・スピネッタ</p> | <p>~ハーブやレモンピールの香り、柑橘類の果実味としっ
かりとしたミネラル感のある心地の良い味わい~
{ピエモンテ州/ソーヴィニヨン・ブラン種}</p> <p style="text-align: right;">16,000</p> |
| 3 | <p>B "Lidia" Chardonnay 2015
"リディア" シャルドネ</p> | <p>La Spinetta
ラ・スピネッタ</p> | <p>~黄色いフルーツや青リンゴ、白スグリの香り。しっかりと
したミネラル感。濃厚でありながら洗練された味わい~
〔ピエモンテ州/シャルドネ種〕</p> <p style="text-align: right;">16,000</p> |
| 4 | <p>R Serpara
Aglianico del Vulture Superiore 2016
セルパーラ
アリアニコ・デル・ヴルトウレ・スペリオーレ</p> | <p>Re Manfredi
レマンフレディ</p> | <p>~圧倒的な果実の豊かさ、バニラやミントの複雑な香り、
滑らかなタンニンがいつまでも美味しい余韻となって続く~
〔トスカーナ州/カベルネ・フラン種メルロー種
カベルネ・ソーヴィニヨン種プティ・ヴェルド種〕</p> <p style="text-align: right;">9,900</p> |
| 5 | <p>R Friuri Colli Orientali 2016
フリウリ・コッリ・オリエンターリ
メルロー</p> | <p>Le Vigne di Zamo
レ・ヴィーニエ・ディ・ザモ</p> | <p>~樹齢の古いメルローを大樽とバリックで熟成。ベリー系の
香りとタンニンのバランスが良く、繊細な味わい♪~
〔フリウリ・ヴェネツィア・ジュリア州/メルロー種〕</p> <p style="text-align: right;">9,900</p> |
| 6 | <p>R Barolo Bussia Vigna Pianpolvere 2015
バローロ ブッシア
ヴィーニャ ピアンポルヴェル</p> | <p>Chionetti
キオネッティ</p> | <p>熟した赤系果実、スパイス、レザーのニュアンス。
凝縮した果実味と丸みを帯びたタンニンとシャープな
酸のアクセントが全体のバランスを引き締めます。~
〔ピエモンテ州/ネッビオーロ種〕</p> <p style="text-align: right;">15,000</p> |
| 7 | <p>R "Ronco dei Roseti"
Colli Orientali del Friuli 2007
"ロンコ・ディ・ロゼーティ"
コッリ オリエンターリ デル フリウリ</p> | <p>Le Vigne di Zamo
レ・ヴィーニエ・ディ・ザモ</p> | <p>~豊かな果実味とミネラル感がバランスが良く
特徴的な味わい~
〔フリウリ・ヴェネツィア・ジュリア州/メルロー種
カベルネ・ソーヴィニヨン種カベルネ・フラン種ピニョーロ種〕</p> <p style="text-align: right;">15,000</p> |
| 8 | <p>R Barolo Dagromis 2015
バローロ ダグロミス</p> | <p>GAJA
ガヤ</p> | <p>~完熟した赤系果実、フローラルやバニラ、スパイスの
ニュアンス。滑らかな舌触りと長い余韻が続く~
〔ピエモンテ州/ネッビオーロ種〕</p> <p style="text-align: right;">16,000</p> |