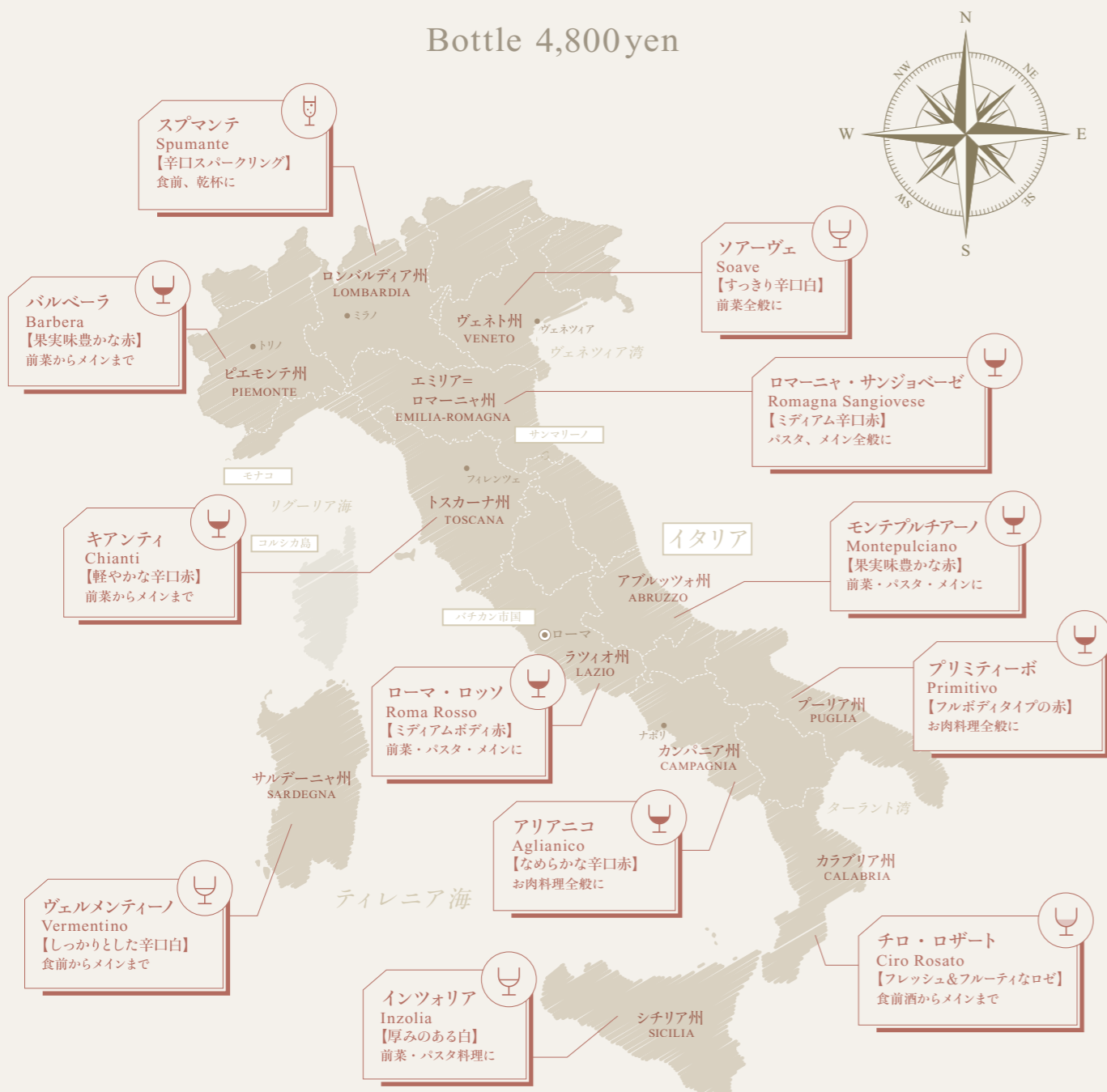


料理と一緒に厳選された  
イタリアワインはいかがですか？

イタリアの地図を広げて、旅する気分で  
ワインをお選びいただけます。

## 旅するワインリスト

Bottle 4,800yen



## Wine by a glass

本日のおすすめグラスワイン

スパークリングワイン	Sparkling wine	Glass 900
辛口白ワイン	Dry White wine	Glass 800
甘口白ワイン	Sweet White wine	Glass 800
軽めの赤ワイン	Medium body Red wine	Glass 800
重めの赤ワイン	Full body Red wine	Glass 800

## Italian Wine

おすすめイタリアンワイン

### Franciacorta

フランチャコルタ

ロンバルディア州のシャンパンと同製法。飲み応えがあり、食前からメイン料理まで楽しめるワイン。

スパークリングワイン

Bottle 10,500

### Pinot Nero

ピノ・ネロ

イタリアでは北部の冷涼な地方で多く栽培され、果実味豊かでベリー系の赤い果実香が特徴。前菜、パスタ、メイン料理まで幅広く楽しめる。

赤ワイン

Bottle 7,800

### Sparkling wine

スパークリングワイン

イタリア全土で様々なブドウ品種のスパークリングワインが造られている。主に軽めで食前酒向きのワイン。

スパークリングワイン

Bottle 6,000

### Barbaresco

バルバレスコ

ピエモンテ州の赤ワイン。地ブドウのネッピオーロ100%で造られ、バラやなめし皮スパイス香があり、しっかりとしたボディのワイン。お肉料理に。

赤ワイン

Bottle 10,000

### Gavi

ガヴィ

ピエモンテ州の白ワイン。コルチーゼという地ブドウ主体で造られ、ハーブのような香りと酸がしっかりとしてミネラル感ある味わいが特徴。魚介類に。

白ワイン

Bottle 6,800

### Brunello di Montalcino

ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ

トスカーナ州のモンタルチーノ村でブルネッロ(サンジョベーゼ)100%で造られる。ベリー系や、スパイスの濃厚な香りでのメインのお肉料理に。

赤ワイン

Bottle 12,000

### Sauvignon Blanc

ソーヴィニヨン・ブラン

世界中で栽培。イタリアでは北部の冷涼な地方で多く作られ、酸がしっかりとあり、果実味豊かでハーブや柑橘系の香りがある。前菜、魚介類に。

白ワイン

Bottle 7,000

### Amarone della Valpolicella

アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ

アバッシメント(収穫したブドウを陰干し)し得たブドウ果汁を残糖がほとんど無くなるまで発酵させた、Amarone(苦味の強い)ワイン。

赤ワイン

Bottle 12,000

### Chardonnay

シャルドネ

イタリア全土で栽培。栽培地の気候やワインの製造、熟成方法により幅広い味わいのワインに。前菜からメインまで楽しめる。

白ワイン

Bottle 8,800

### Barolo

バローロ

バルバレスコと同じピエモンテ州のフルボディタイプの赤ワイン。バラやベリー系の香り。煮込みやグリルしたお肉料理に。

赤ワイン

Bottle 14,800



### イタリアンワインの歴史 column

「エノトリア・テルス」(ワインの大地)と古代ギリシア人が讃えるほど古代よりワイン造りが盛んであったイタリア。古代ローマ人がローマ帝国を拡大させると共に、ブドウ栽培、ワイン造りもヨーロッパ中に普及していった。統一国家になって

150年余り、それぞれの地方文化・歴史など大きく異なる事に加え、イタリアの南北に長く伸びた国土の地形は変化に富み、気候、土壌も多様で栽培されているブドウ品種、その栽培方法も地方ごとに大きく異なる。このような事から、様々な味わいを持ったバラエティー豊かなワインが多いのがイタリアワインの特徴。



**ARCO**  
RISTORANTE