


Spumante スパークリングワイン

 自然派ワインにはこのマークが入っています。



スパマンテ スブマンテブリュット ミリア

ブドウ品種：アルネイス 産地：ピエモンテ州

Spumante Brut Myria Bottle 4,600円

白桃や白い花の香りとともに、ほのかなハーブのアロマが広がります。ミネラリーで心地よい泡が、ドライな余韻を残します。

スパマンテ フランチャコルタブリュット

ブドウ品種：ピノビアンコ・ピノネロ・シャルドネ 産地：ロンバルディア州

Franciacorta Brut NV Bottle 6,900円

シャンパーニュと同じ瓶内二次発酵で造られるが、シャンパーニュよりも柔らかく果実味のふくらみがある。香りも華やかで泡のきめも細やか。心地よいミネラル感も感じることができます。

glass wine グラスワイン



スパマンテ スブマンテブリュット ミリア

ブドウ品種：アルネイス 産地：ピエモンテ州

Spumante Brut Myria 880円

白桃や白い花の香りとともに、ほのかなハーブのアロマが広がります。ミネラリーで心地よい泡が、ドライな余韻を残します。



白ワイン ロエロ・アルネイス

ブドウ品種：アルネイス 産地：ピエモンテ州

Roero Arneis 750円

柑橘類の香りがあり、フレッシュでフルーティな味わいです。BeBeの自家製フレッシュチーズとも相性の良い1本です。



白ワイン カラブスカイアッフア

ブドウ品種：フィアーノ ミストロ・シャルドネ 産地：プーリア州

Carabus Caiaffa 850円

凝縮感のある果実味の後にミネラル感が残り、ふくよかな余韻とアロマをもたらします。



赤ワイン アッラ・コスティエッタ

ブドウ品種：メルロー・カベルネソーヴィニヨン 産地：ヴェネト州

Alla Costiera 750円

海岸沿いにある畑は、昔は海中に沈んでいた土地のため、豊富なミネラルと旨味をもたらす土壌です。恵まれた日照量が豊かな果実味を生み、程よい酸とのバランスも良い一本。



赤ワイン バルベーラ・ラ・ロエラ

ブドウ品種：バルベーラ 産地：ピエモンテ州

Barbera "La Roera" 850円

濃厚な果実味ですが酸とのバランスも良く、15.5%という高めのアルコールもまったく感じさせません。口当たりもよく、バルベーラの良さである華やかさもよく表れています。

デザートワイン

ヴィンサント デル キャンティ・クラシコ

Vin Santo Del Chanti Classico 750円

ブドウ品種：トレッピアーノ/マルヴァージア・デル・キャンティ 産地：トスカーナ州

トスカーナ州伝統のデザートワイン。ブドウを麦わらのマットの上で陰干しをすることで独特なアロマが生まれます。ナッツの様な香ばしさと、梅酒の様な甘い口当たりが特徴です。

デザートワイン

アピアーエ

Apianae 700円

ブドウ品種：モスカートレアーレ 産地：モリーゼ州

完熟した葡萄を樹に付けたまま糖度が上がるのを待って収穫された葡萄から造られます。メロンやアプリコット、蜂蜜などの香りにトロっとした舌触りがあります。

