

3000円以内で買える！とっておきワイン ~イタリア~



白(White Wine)

◆ガヴィ・デル・コムーネ・ディ・ガヴィ

フォンタナフレッド社

ピエモンテ州のワイン。すっきり爽やかな酸を持つ白はバーニャ・カウダ、白身魚のカルパッチョなどに。



◆ヴィーニャ・ディ・ガブリ

ドンナフガータ社

シチリア州のワイン。漫画「神の雫」では、フカヒレ、鮑の蒸し煮、海老の中華炒めに合わるワインとして登場した。オイルを使ったややコクのある魚介類によく合う。



赤(Red Wine)

◆ピアン・デル・チャンポロ

モンテヴェルティーネ社

トスカーナ州のワイン。サンジョヴェーゼ主体。Tボーンステーキなど、赤身のお肉にレモンをたっぷり絞って。



◆レ・ヴォルテ

オルネライア社

トスカーナ州。カベルネ・ソーヴィニオン主体の力強い味わい。仔羊のソテーや和牛のステーキなど、脂の多いお肉によく合う。

