

CATALOGO DEI VINI

—ワインカタログ—

2025.06



WINE AND FOOD FROM ITALY

BELLO TECCHIO 株式会社

ベッロテッキョ ワイン地図

BELLO TECCHIO WINE MAP

FRIULI-VENEZIA GIULIA

フリウリ・ヴェネツィア・ジュリア州

- 1 VIE D'ALT - P4
ヴィエ ダルト

VENETO

ヴェネト

- 2 ORNELLA BELLIA - P8
オルネラ ベッリーア
- 3 ILATIUM MORINI - P14
イラティウム モリーニ

PIEMONTE

ピエモンテ

- 4 COLLINA SERRAGRILLI - P16
コッリーナ セツラグリッリ
- 5 DIEGO PRESENDA - P22
ディエゴ・プレッセンダ

TOSCANA

トスカーナ

- 6 SATOR GIANNI MOSCARDINI - P24
サトル ジャンニ モスカルディーニ
- 7 PODERE CASANOVA - P26
ポデレ カサノーヴァ

LAZIO

ラツィオ

- 8 GABRIELE GAFFINO - P30
ガブリエーレ ガッフィーノ

PUGLIA

プーリア

- 9 COLLE AL VENTO - P32
コッレ アル ヴェント

SICILIA

シチリア

- 10 FERRERI - P34
フェッレリー

GRAPPA / SPIRITS / LIQUORE

グラッパ/スピリッツ/リキュール

- 11 ELENA BORRA DISTILLERIE - P36
エレナ ボッラ ディステレリー
- 12 MIDNIGHT LAB. SPIRITS - P38
ミッドナイト ラボ スピリッツ



1.

BELLO TECCHIOでは、自らイタリア各地を巡って見つけた、こだわりのローカルワインを取り揃えています。どれも家族経営の小規模のワイナリーが、その土地の風土を生かして丁寧につくりあげたものばかり。

大量生産では出せない、高品質で奥深いイタリアワインの魅力を、ぜひ味わってみてください。



2.

BELLO TECCHIOは、ワインをお届けするだけで終わりではありません。もっとワインを楽しんでいただけるよう、試飲会やワイン会なども定期的で開催しています。詳しい内容は、どうぞお気軽にお問い合わせください。



3.

私たちにとって、お客様はとても大切な存在です。

「まるで生涯の親友のように、ずっとお付き合いしていきたい」そんな想いを込めて、一人ひとりのお客様に寄り添いながら、心を込めてワインをご案内しています。



VIE D'ALT

ヴィエ ダルト

フリウリ・ヴェネツィア・ジュリア州



フリウリ・コッリ・オリエンターリDOC地区にある円形劇場のようにそびえるプレポットの丘に、ヴィエ・ダルトのエステートとワイナリーがあります。ワイン造りへの情熱とこだわりを持ち続けている、創業者のアントニオ・ヴェニカから始まり、4世代に渡り家族で経営を続けています。地元の動植物を尊重し、農業を最小限に抑え、収穫はすべて手摘みで行い、太陽光発電パネルでクリーンエネルギーを生み出すなど、心を込めたブドウ畑の管理が、この新しいワイナリーの成功の決め手となりました。



RIBOLLA GIALLA SPUMANTE BRUT MILLESIMATO

リボッラ・ジャッラ
スパマンテ ブリュット ミレジマート

葡萄：リボッラ・ジャッラ 100%
スパークリングプロセス：シャルマ式
ボディ：ミディアム
アルコール分：12%
辛口・750ml

香りは非常に強くフルーティーでフローラル。口に含むとドライで爽やか。オール・オケーション・ワインとして楽しみ、アペリティフにも最適です。シーフード料理とも相性がとっても良いスパークリングワインです。

FRIULANO FRIULI COLLI ORIENTALI DOC

フリウラーノ
フリウリ・コッリ・オリエンターリ
DOC

葡萄：フリウラーノ 100%
熟成：ステンレスタンク
ボディ：ミディアム
アルコール分：13.5%
辛口・750ml

香りは華やかでフルーティーなブーケ。口に含むとふっくらとした、ほのかなピターアーモンドのフィニッシュ。アペリティフ、マイルドな肉料理や軽い料理と合わせると最高です。サン・ダニエル・プロシュート・クルードを美しく引き立てます。

MALVASIA FRIULI COLLI ORIENTALI DOC

マルヴァジア
フリウリ・コッリ・オリエンターリ
DOC

葡萄：マルヴァジア 100%
熟成：ステンレスタンク
ボディ：ミディアム
アルコール分：13%
辛口・750ml

果実やスパイスを想像させる濃厚なアロマ。口に含むとフレッシュな味わいと香ばしさがあり、ミネラルのエッジが効いたエレガントなワインで、長い余韻が楽しめます。軽い前菜、スープ、甲殻類、魚の煮込み、魚のグリルなど、あらゆる料理と合わせやすいワインです。

泡



IT-VDSP

白



IT-VDFR

白



IT-VDMA

8月入荷



PINOT GRIGIO
FRIULI COLLI ORIENTALI
DOC

ピノグリージオ
 フリウリ・コッリ・オリエンターリ
 DOC

葡萄：ピノグリージオ 100%
 熟成：ステンレスタンク
 ボディ：ミディアム
 アルコール分：13%
 辛口・750ml

ライトオレンジで、果実と花の心地よい香りが漂うエレガントなワイン。口中ではしっかりとした骨格があり、余韻も長いワインです。
 前菜、野菜料理、軽いスープ、白身の魚や肉と心地よくマッチングします。

ALJERE
FRIULI COLLI ORIENTALI
DOC BIANCO RISERVA

アリエーレ
 フリウリ・コッリ・オリエンターリ
 DOC ビアンコ リゼルバ

葡萄：マルヴァジア 60%
 フリウラーノ 40%
 熟成：トンノー12ヶ月以上
 ボディ：ややフル
 アルコール分：13% 辛口・750ml

樹齢85年の葡萄の木から収穫。ワイナリーの105周年の為に作られたワインです。アロマティックなハーブ、スパイス、カモミール、熟した果実の複雑な香り。口に含むと香ばしく、ミネラル感が広がります。魚介料理、フレッシュなハーブのリゾット、フレッシュでクリーミーなチーズと理想的な相性です。

VERDUZZO
FRIULI COLLI ORIENTALI
DOC

ヴェルドゥッツォ・フリウラーノ
 フリウリ・コッリ・オリエンターリ DOC

葡萄：ヴェルドゥッツォ 100%
 熟成：ステンレスタンク
 ボディ：ミディアム
 アルコール分：12.5%
 甘口・750ml

アカシアの花や熟した果実を想起させ、飲み込んだ後も心地よい感覚が長く残るので、口の中に長く余韻が残ります。バランスのとれた甘さがありますが、熟成したチーズやレバーのパテや辛口の菓子パンにもよく合う。

ライト
 オレンジ



白



オレンジ
 微甘



新商品

IT-VDPG

IT-VDAL

IT-VDVE



VIE D'ALT

ヴィエ ダルト

フリウリ・ヴェネツィア・ジュリア州



VIE D'ALT

Since 1915

SCHIOPPETTINO VENEZIA GIULIA IGT

スキオペッティーノ
ヴェネツィア・ジュリア IGT

葡萄：スキオペッティーノ
（陰干し）100%
熟成：ステンレスタンク
ボディ：ややフル
アルコール分：14%
辛口・750ml

ブレボットの自生種ブドウ。香りは力強く、非常にスパイシーで、シナモンや野生のブラックベリーを連想させ、その特徴は口中でもしっかりと表現されています。古木のため丸みがあり、フルボディで、ソフトな口当たりがあります。熟成したチーズ、肉を中心としたコースに合う非常に汎用性の高いワインです。

BLENDLOOP VENEZIA GIULIA IGT

ブレンドループ
ヴェネツィア・ジュリア IGT

葡萄：メルロー 60%、レフォスコ 35%、
スキオペッティーノ（陰干し）5%
熟成：メルロー/ステンレスタンク
レフォスコ/木樽6か月
ボディ：ややフル
アルコール分：13.5% 辛口・750ml

温度調整をしながら長いマセラシオンを行います。色とタンニンの両方を抽出するために、集中的なルモンタージュを行います。果実やスパイスの濃厚なアロマ。骨格のある豊かなワインで、香り高く、バランスのとれた柔らかさがあります。豚肉や仔牛の料理、鶏肉、セミハードチーズによく合います。

赤



赤



IT-VDSC

T-VDBL



ORNELLA BELLIA

オルネラ ベッリーア

ヴェネト州



半世紀以上の間、オルネラベッリーアは、成功のシンボルであったワインと、伝統に忠実であり続けながら前進するという一つの夢を追求してきました。家族の日々の努力と辛抱強さが、ワインの成果となることをよく理解し、自然は、忍耐強くあることの大切さ、そして寛大であることの喜びを教えてください。その学びから、細部に至るまで決して諦めることとなる品質を追求していくことを約束し、ワインを提供し続けていきます。



VENEZIA DOC SPUMANTE MILLESIMATO EXTRA DRY

ヴェネツィア DOC スプマンテ
ミレジマート エクストラドライ

葡萄：グレーラ 50%
ヴェルドゥッツォ 50%
スパークリングプロセス：シャルマ式
ボディ：ミディアム
アルコール分：11,5%
辛口・750ml

プラチナ色の輝き、繊細で持続性のある泡立ち。スズランのフローラルな香りに続き、リンゴ、洋ナシ、シトラスのフルーティーなアロマが感じられます。シブブルな味わい、素晴らしい酸味があり、ストラクチャー良く綺麗に調和されたスパークリングです。

PROSECCO DOC MILLESIMATO EXTRA DRY

プロセッコ DOC
ミレシマート エクストラドライ

葡萄：グレーラ 100%
スパークリングプロセス：シャルマ式
ボディ：ミディアム
アルコール分：11,5%
辛口・750ml

バラ、柑橘類、アカシア、フルーティーな白桃、洋ナシ、リンゴの花の香り。味わいはドライで、食事の合間や、食前酒として飲むクラシックなワイン。魚のスターターや、サーモンとマスカルポーネクリームを添えたカナッペ、リゾットなどの軽食との相性も抜群です。

PROSECCO ROSE DOC MILLESIMATO BRUT

プロセッコ ロゼ DOC
ミレジマート ブリュット

葡萄：グレーラ 90%、ピノネーロ 10%
スパークリングプロセス：シャルマ式
ボディ：ミディアム
アルコール分：11,5%
辛口・750ml

鮮やかで、きめ細かい泡立ちのソフトピンクの色とシルキーな風合い。バラの繊細な香りと小さなベリーの香り。説得力のある新鮮で、はっきりとしたカシスと野イチゴの味わいを感じられます。アペリティブとして最適で、牡蠣やトリュフとも相性が大変良いです。

泡



泡



泡

ロゼ



IT-CMVM

IT-CMPM

IT-CMPBR



PINOT GRIGIO VENEZIA DOC

ピノグリージョ
ヴェネツィア DOC

葡萄：ピノグリージョ 100%
熟成：ステンレスタンク
ボディ：ミディアム
アルコール分：12,5%
辛口・750ml

ドライではっきりとした味、濃くがあり、調和がとれた香り高いワイン。アペリティブとしても最適ですが、シーフードサラダ、肉や魚のファーストコース、スープ、白身の肉とも相性抜群です。

TAI TREVENEZIE IGT

タイ
トレヴェネツィエ IGT

葡萄：タイ 100% (フリウラーノ)
熟成：ステンレスタンク
ボディ：ミディアム
アルコール分：12,5%
辛口・750ml

食前酒として、ヴェネト州やフリウリの多くの飲食店で提供されています。食事中に飲むワインとしても人気があり、特に前菜、スープやパスタ、魚介類、柔らかいチーズと良く合います。

SAUVIGNON VENEZIA DOC

ソーヴィニヨン
ヴェネツィア DOC

葡萄：ソーヴィニヨンブラン 100%
熟成：ステンレスタンク
ボディ：ミディアム
アルコール分：13%
辛口・750ml

少し酸味があり、味わい深く、最後にトウガラシのようなニュアンスが残ります。魚料理や、スープ、デリケートな山菜に最適。リゾット、果物や野菜を使ったサラダなどと一緒に召し上がりください。

白



白



白



IT-OBPG

IT-OBTA

IT-OBSA



ORNELLA BELLIA

オルネラ ベッリーア

ヴェネト州



LISON DOCG

リソン DOCG

葡萄：タイ 100% (フリウラーノ)
熟成：30% トンノー (12か月)
70% ステンレスタンク
ボディ：ややフル
アルコール分：14%
辛口・750ml

緑がかった黄色のハイライトある美しい
麦わら色。新鮮さ溢れるフレッシュなフル
ボディと、包み込むような柔らかさの
あるワイン。魚料理や茹でた肉と合わせ
られます。会話を楽しむワインとして理
想的。

白



IT-OBLI

IO

TRAMINER AROMATICO TREVENEZIE IGT

トラミネール・アロマティコ
トレヴェネツィエ IGT

葡萄：トラミネール・アロマティコ 100%
熟成：ステンレスタンク
ボディ：ややフル
アルコール分：13%
辛口・750ml

バラの花びらのような花の香りとトロピ
カルフルーツの感覚を伴う力強い香り。
ナツメグやアニスのような洗練されたス
パイス、セージ、ミント、タイムなどの
ハーブのニュアンスがあります。繊細、
芳醇、繊細なミネラルがあり、余韻が長
く、なめらかな口当たり。

白



IT-OBTR

CABERNET FRANC TREVENEZIE IGT

カベルネ フラン
トレヴェネツィエ IGT

葡萄：カベルネフラン 100%
熟成：ステンレスタンク
ボディ：ミディアム
アルコール分：12,5%
マロラクティック発酵：有
辛口・750ml

繊細なスマレがかったルビーレッド色。
ハーブと赤い果実の力強い香りと、ふく
よかでのめらかな、バランスのとれたボ
ディが特徴。赤身肉のローストや煮込
みに最適で、コクのある風味は セミハ
ード・チーズやハード・チーズとも大変相
性が良いワインです。

赤



IT-OBCF

BELLO TECCHIO

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO TREVENEZIE IGT

レフォスコ
ダル ペドゥンコロ ロッソ
トレヴェネツィエ IGT

葡萄：レフォスコ 100%
熟成：ステンレスタンク
ボディ：ミディアム
アルコール分：12.5%
マロラクティック発酵：有
辛口・750ml

スマイレがかったルビーレッド。力強く、典型的な野生の香り、ラズベリーとブラックベリーのニュアンスがあります。フルボディで、力強く、優しいタンニンが特徴。スライスした牛肉とロケットを添えたお料理や風味豊かな豆のスープと最適です。

赤



“G1928” REFOSCO LISON PRAMAGGIORE DOC RISERVA

「G1928」レフォスコ
リゾン プラマッジオーレ DOC
リゼルヴァ

葡萄：レフォスコ 100%
熟成：オーク樽18か月
ボディ：フル
アルコール分：14%
マロラクティック発酵：有
辛口・750ml

濃いルビーレッド色。繊細で余韻が長く、ミックスレッドベリーの鮮明さとファイナーレにはバニラの香り。フルボディではっきりとした、非常にバランスが取れた味わい。煮込みの肉料理、バーベキュー肉、ハードチーズ等と相性が良いです。

赤



IT-OBRE



IT-OBRR

WINE AND FOOD FROM ITALY



ORNELLA BELLIA

オルネラ ベッリーア

ヴェネト州



CHARDONNAY

BAG IN BOX

シャルドネ

バックインボックス

葡萄：シャルドネ 100%
熟成：ステンレスタンク
ボディ：ミディアム
アルコール分：12%
辛口・5000ml

ゴールドの麦わら色。アップルや洋ナシの繊細なニュアンスがあるフルーティーなワイン。辛口、適度な酸味があり、フルボディで風味豊かなシャルドネです。アペリティブに最適で、前菜を引き立てくれます。魚料理やパスタ料理、特に風味の強いお料理とよく合います。

MERLOT

BAG IN BOX

メルロー

バックインボックス

葡萄：メルロー 100%
熟成：ステンレスタンク
ボディ：ミディアム
アルコール分：12%
辛口・5000ml

鮮やかなルビーレッド色。チェリーと熟した果実のニュアンス。香り高い風味、そして程よい綺麗なタンニンが心地よいフルボディワイン。キノコ料理やミラノ風リゾット、パスタ、お肉たっぷりのラビオリなど、風味豊かな料理と相性が抜群です。茹でた肉やローストした白身肉や赤身肉とも良く合います。

白

赤



IT-OBBC

IT-OBBM



ILATIUM MORINI

イラティウム モリーニ

ヴェネト州



1992年、モリーニ家はヴァル・ディ・メツァーネの中心部にある素晴らしいブドウ畑に囲まれた1900年代初頭の歴史的な農家を購入した。こののどかな場所に、一家は醸造と熟成のためのセラーを新築することを決めた。

5つの完全自動化された15000キロの発酵槽のおかげで、300000キロのワインを生産することができ、将来のワインの酸化を最小限に抑えることができます。約30基の大小様々なワインタンクはすべて温度管理されており、瓶詰めまでのワインの適切な保管を保証している。地下6メートルに位置する下の階は、ワインを熟成させ、寝かせるための専用フロアとなっている。



SOAVE DOC BIO

ソアヴェ DOC
ピオ

葡萄：ガルガネガ 90%
トレッピアーノ・ディ・ソアヴェ 10%
熟成：ステンレスタンク
ボディ：ミディアム
アルコール分：11,5%
辛口・750ml

フレッシュで非常に持続性のある味わい。ソアヴェ特有のビター・アーモンドのデリケートなニュアンス。どの時間帯でも美味しく飲めるワインです。

VALPOLICELLA DOC BIO

ヴァルポリチェツラ DOC
ピオ

葡萄：コルヴィーナとコルヴィノーネ
70% ロンディネツラ 30%
熟成：ステンレスタンク
ボディ：ミディアム
アルコール分：12,5%
辛口・750ml

澄んだルビー色、濃厚で複雑な赤ワイン。熟した赤いベリーのニュアンスがあり、ドライで温かみがあり、口当たりはスマートで滑らか。ワインはフレッシュなフルボディでしっかりとしたタンニンがあります。

VALPOLICELLA RIPASSO DOC CILIEGI

ヴァルポリチェツラ リパッソ DOC
チリエージ

葡萄：コルヴィーナとコルヴィノーネ
70%、ロンディネツラ 20% クロアティ
ーナとオセレータ 10%
熟成：フランス産オークとアメリカ産
オークのバリックで24か月
ボディ：フル
アルコール分：14,5% 辛口・750ml

アマローネの搾りかすで短時間の二次発酵を行ってつくられる伝統的なリパッソ。ガーネット・レッド色を帯びたエレガントなワイン。熟した果実、ミネラル、スパイスのニュアンスが感じられ、濃厚で複雑なワインです。

白



赤



赤



IT-LMSO

IT-LMVA

IT-LMVR

VALPOLICELLA SUPERIORE DOC PROGNAI

ヴァルポリチェッラ スペリオール DOC
プロニャーイ

葡萄：コルヴィーナとコルヴィノーネ
70%、ロンディネッラ 20%、クロアティ
ーナとオセレータ 10%（陰干し1か月）
熟成：フランス産オーク、アメリカ産オ
ークのバリックで24か月
ボディ：フル
アルコール分：15%

ガーネット・レッドの澄んだ色をした美
しいワイン。熟した果実、ミネラル、ス
パイスを感じる複雑な香り。辛口で滑ら
かな口当たりが特徴的です。コクがあり
ますが、優れた酸味とフレッシュさが、
トマトベースのお料理に良く合います。

赤



AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG LEON

アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ
DOCG レオン

葡萄：コルヴィーナとコルヴィノーネ
70%、ロディネッラ 20%
クロアティーナとオセレータ 10%（陰
干し1か月）
熟成：フランス産オーク、アメリカ産オ
ークのバリックで36か月
ボディ：フル アルコール分：16.5%
辛口・750ml

クリアで力強く、生き生きとしたルビー
レッド色。熟した赤いベリー、ナツメグ
やココア、ブラックペッパーのスパイ
シーのニュアンス。ワインは温かく滑ら
かな口当たりで、エレガントなタンニ
ンが感じられる洗練されたフルボディ
ワイン。

赤



IT-LMVS

IT-LMAM



WINE AND FOOD FROM ITALY

15



COLLINA SERRAGRILLI

コッリーナ セツラグリッリ

ピエモンテ州



ネイヴェは、何世紀にもわたってこの村に足跡を残してきた多くの民族や征服者の痕跡を残しており、特に歴史地区は、イタリアで最も美しい村の一つとして知られています。

ワインは、この村とその周辺の丘陵地帯の誇りと喜びであり、特別な気候と土地への愛情が、間違いなくネイヴェの最大の財産であるワインの生産を絶えず生み出しているのです。この歴史ある土地から生まれる素晴らしいワインを是非堪能してください。



BRANCHE' ROERO ARNEIS DOCG

ブランケ

ローエロ アルネイス DOCG

葡萄：アルネイス 100%
熟成：ステンレスタンク
ボディ：ミディアム
アルコール分：13%
辛口・750ml

緑がかった明るい麦わら色。パイナップルやグレープフルーツを思わせるフルーティでグリーン、トロピカルなニュアンス。ストラクチャー良く、ソフトではっきりとしたキレ。季節を問わず、魚や白身の肉料理、オイルや唐辛子を使ったパスタや、香りのよいスパイスを使った料理に良く合います。

GRILLOBIANCO LANGHE BIANCO DOC

グリッロピアンコ

ランゲ ビアンコ DOC

葡萄：シャルドネ 97%
ソーヴィニヨン 3%
熟成：ステンレスタンク
ボディ：ややフル
アルコール分：13.5%
辛口・750ml

ランゲのテロワールがシャルドネの良さを最大限に引き出し、非常に香り高いワインに仕上がっています。グリッロ、ロースト、フライなど、味の濃い料理と相性が良く、その豊かな味わいは、冷たい料理にもよく合います。

NAJE', GAVI DEL COMUNE DI GAVI DOCG

ナジェ

ガヴィディガヴィDOCG

葡萄：コルテーゼ 100%
熟成：ステンレスタンク
ボディ：ミディアム
アルコール分：13%
辛口・750ml

熟したリンゴや洋ナシを思わせる豊かな果実香。しっかりとしたストラクチャーと爽やかな酸味が特徴で、長く続く余韻が上質さを物語ります。焼き魚や揚げ魚をはじめ、海老、ムール貝、牡蠣などの魚介類、鶏肉や白身肉ともよく合います。レモンなど、酸味を活かしたソースとの組み合わせもおすすです。

白



白



白



8月入荷

IT-CSBR

IT-CSGB

IT-CSNA

MOSCATO D'ASTI DOCG

モスカート ダスティ
DOCG

葡萄：モスカート 100%
熟成：ステンレスタンク
ボディ：ミディアム
アルコール分：5.5%
甘口・750ml

エキゾチックなフレッシュフルーツや、
フルーツサラダ、ゼリーなどの軽やかな
デザートと絶妙にマッチします。その芳
醇な甘みと華やかな香りは、クリームケ
ーキやビスケット、アイスクリームなど
のスイーツと合わせて、贅沢なひととき
を演出します。デザートタイムを華やか
に彩る、理想的な一杯です。

微泡
甘



8月入荷



IT-CSMO



WINE AND FOOD FROM ITALY

COLLINA SERRAGRILLI

コッリーナ セツラグリッリ

ピエモンテ州

Collina
SERRAGRILLI®
AZIENDA AGRICOLA
SEIVE - ITALIA



AMERAI SUPER PIEMONTE

アメラーイ
スーパーピエモンテ

葡萄:バルベーラ 40% ピノネーロ 30%(樽)
ドルチェット20% フレイザ10%(ステンレス)
ボディ: ややフル
アルコール分: 13.5%
辛口・750ml

柔らかなタンニンとバランスのとれた酸味、そしてアーモンドの心地よい余韻。「スーパーピエモンテ」ワインを、どんな料理や魚にも完璧に合わせられる味に上げています。ミディウムハードチーズ、肉料理、ポロネーゼパスタ、リゾットと併せても最高です。

SERRAIA BARBERA D'ALBA DOC

セツラーイア
バルベーラ ダルバ DOC

葡萄:バルベーラ 100%
熟成:20%スラヴォーニア樽12ヶ月,
80%ステンレスタンク
ボディ: ややフル
アルコール分: 13.5%
マロラクティック発酵: 有
辛口・750ml

大胆でありながらソフトな味わいのバルベーラは、パスタや肉料理の中でも、こってりしすぎない料理、雑穀入りのチャウダースープにも良く合います。サラミ、ハム、モルタデッラ、フランクフルト、燻製肉とも相性抜群です。

BAILE' LANGHE NEBBIOLO DOC

バイレ
ランゲ ネッピオーロ DOC

葡萄:ネッピオーロ 100%
熟成:24ヶ月アリエ産トンノー
ボディ: フル
アルコール分: 14.5%
辛口・750ml

表情豊かで、心地のよい柔らかさとフレッシュさのあるワイン。調整されたタンニンと酸味、ストラクチャーあるバランスの取れた繊細さと、持続性のある余韻。フルーティーさも感じられる、調和のとれた説得力のあるワインです。

赤



IT-CSAM

赤



IT-CSSE

赤



IT-CSBA



GRILLONERO LANGHE PINOT NERO DOC

グリッロネーロ
ランゲ ピノネーロ DOC

葡萄：ピノネーロ 100%
熟成：24ヶ月7リットルアリエ樽
(新樽10%、2回使用した樽90%)
ボディ：ややフル
アルコール分：14%
辛口・750ml

ピンクペッパー、ジャスミン、ミントが絡み合い、しなやかでエレガント、シルキーなタンニンが特徴です。チェリー、カシス、柑橘、ザクロ、ブルーベリーでできたデリケートなフレッシュな果実が香ります。脂肪をカットし、より繊細な味をカバーすることなく幅広く様々な料理と合わせられます。

BARBARESCO SERRAGRILLI DOCG

バルバレスコ
セツラグリッリ DOCG

葡萄：ネッピオーロ 100%
熟成：ステンレストタンク発酵。18ヶ月間7リットルアリエ新樽。8ヶ月間瓶内熟成。
ボディ：フル
アルコール分：15%
辛口・750ml

カシスやブラックベリー、コショウ、フルーティーでスパイシーなニュアンス。温かみがあり、柔らかく、ほどよい酸、タンニンは緻密だが上質。その豊かで芳醇なアロマは、重要な料理として、ファースト、セカンドコースに合わせられます。ジビエ、牛肉、煮込み料理、熟成したチーズとも相性が抜群です。

LA TUR MONFORTE D'ALBA BAROLO DOCG

ラトゥール
モンフォルテ ダルバ バローロ DOCG

葡萄：ネッピオーロ 100%
熟成：42ヶ月アリエ樽
ボディ：フル
アルコール分：14%
辛口・750ml

温かく、しっかりとしたストラクチャー。リッチな味わいで、タンニンがはっきりと表現されています。バローロは個性が強く、強いタンニンがあり、ソースをたっぷり使ったパスタ料理や、何時間も煮込んだ赤身の肉とも非常によく合います。

赤



赤



赤



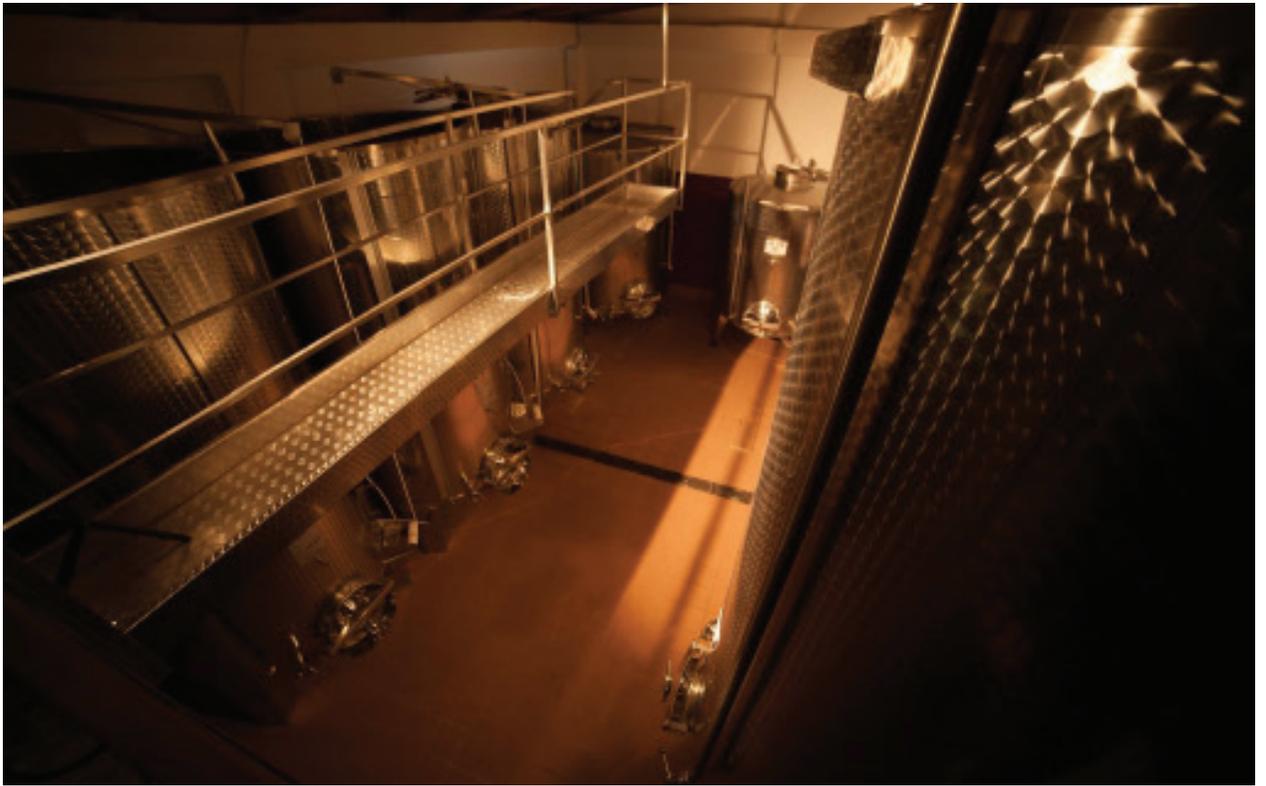
IT-CSGN

IT-CSBS

IT-CSLT







DIEGO PRESSEDA

ディエゴ・プレッセンダ

ピエモンテ州



農園は、モンフォルテ・ダルパの中心部からロツディーノ方面へ4kmのところにあります。ラ・トリチェッラは私たちの故郷であり、父ディエゴが生まれた場所です。1940年代に小作人としてトリチェッラに移り住んだ両親。ディエゴが18歳の時にこの土地を購入し、ワインメーカーとしてのキャリアをスタートしました。その後、新しいアイデアや希望を抱いて、父が始めたワイン造りに参加することになった子供たちと、義理の息子たち。家族で共に目標を実現するため日々力を合わせてワインを造っています。



LETIZIA METODO CLASSICO PAS DOSÉ

レティツィア
メトドクラッシコ パ・ドゼ

葡萄：ドルチェット 80%、
リースリング・レナーノ 15%
プロセス：トラディショナル方式
瓶内二次発酵：36ヶ月
ボディ：ミディアム
アルコール分：12.5% 辛口・750ml

このスパークリングワインの葡萄は、土壌が冷涼でワインのフレッシュさが保たれる丘の低地で育ちました。黄金色で泡立ちが良く、繊細で持続性があるスプマンテ。アロマはパンの耳やイースト、ドライフルーツ。アペリティフに最適で、白身の肉や魚やデザートにも最適です。

LANGHE DOC CHARDONNAY

ランゲ DOC
シャルドネ

葡萄：シャルドネ 100%
熟成：ステンレスタンク
ボディ：ミディアム
アルコール分：13%
辛口・750ml

バナナや桃のフレッシュな白い果実のアロマに、パイナップルやレモンなどのエキゾチックな果実のニュアンスが感じられます。味わいは爽やかでフレッシュであり、ミネラルのアロマがあり、ふくよかで持続性があります。心地よい中程度の重さの味わい、爽やかな酸味、素晴らしい複雑性を持つ美味しいワインです。

LANGHE DOC RIESLING AL BRIC

ランゲ DOC
リースリング アルブリック

葡萄：リースリング・レナーノ100%
熟成：ステンレスタンク
ボディ：ややフル
アルコール分：13.5%
辛口・750ml

レモンの皮とマンゴーのアロマ、葉物野菜のような野菜の香りも感じられます。味わいはフレッシュでミネラル感があります。熟成が期待できるワインで、フィニッシュはミネラル豊かで爽やかな酸味があります。食前酒、前菜や魚料理、肉料理とも相性が良いです。

泡



白



白



IT-DPLE

IT-DPLC

IT-DPLR



LANGHE DOC NEBBIOLO

ランゲ DOC
ネッピオーロ

葡萄：ネッピオーロ 100%
熟成：ステンレスタンク
ボディ：ミディアム
アルコール分：14.5%
辛口・750ml

淡い赤のガーネット色。野イチゴのようなフレッシュな果実のアロマとユリのような花のアロマが感じられます。味わいはエレガントでコクがあり、このブドウの木の特徴であるフレッシュなタンニンとよくバランスが取れています。前菜、パスタ、赤身肉のグリルや煮込み料理と完璧にマッチします。

BAROLO DOCG BARBADELCHI

バローロ DOCG
バルバデルチ

葡萄：ネッピオーロ 100%
熟成：30ヶ月フレンチオーク大樽
最低6ヶ月瓶内
ボディ：ややフル
アルコール分：14.5%
辛口・750ml

スイカのような果実、コーヒーのかすのような木の甘いアロマ。丸みを帯びたタンニンは、心地よい果実味とシナモンやクローブなどのスパイスに支えられています。グラスの中で複雑に変化し続け、ガーネットがかかった赤色は、時間の経過とともにオレンジ色になります。熟成したブルーチーズ、トリュフ、赤身肉のコーストや煮込みと相性が良いです。

BAROLO DOCG LE COSTE DI MONFORTE

バローロ DOCG
レ コステ ディ モンフォルテ

葡萄：ネッピオーロ 100%
熟成：30ヶ月フレンチオーク大樽
最低12ヶ月瓶内
ボディ：フル
アルコール分：14.5%
辛口・750ml

バニラ、サンダルウッドとスパイスのアロマが、チェリーやブラックチェリーのような赤い果実のノートと交差しています。タンニンはシルキーで心地よく、ボディはふくよかまで包み込むようです。全体的にフレッシュで香り高いこのワインは、リッチで骨格があり、赤身の肉、熟成したチーズ、または深遠な思索のひとつ

赤



赤



赤



IT-DPLN

IT-DPBB

IT-DPBCM



SATOR GIANNI MOSCARDINI

サトル ジャンニ モスカルディーニ

トスカーナ州



GIANNI MOSCARDINI

土地特有の地質や微気候を分析することから始まったサトルワイナリー。ピサから南西に約30kmのトスカーナ・マレンマ上部に位置しており、この土地は、2世紀ほど前からオーナーのモスカルディーニ家に属しています。土地の一部はポマイア村から近く、モンテスクダイオDOCの生産地域の一部となっています。ワイナリーの目標は、ブレンドであれ単一種のワインであれ、極めて洗練された余韻の長いエレガントなワインを造ること。長い伝統と情熱が、丁寧に知的なワイン造りへと融合されています。



PENTEIO VERMENTINO COSTA TOSCANA IGT

ペンテオ ヴェルメンティーノ
コスタ トスカーナ IGT

葡萄：ヴェルメンティーノ 85%
フィアーノ15%
熟成：ステンレスタンク
ボディ：ミディアム
アルコール分：12.5%
辛口・750ml

麦わら色。セージ、アカシアの花、トロピカルフルーツのアロマ。新鮮さと深い風味を味わうことができる、長い余韻あるワイン。フレッシュな果実味にあふれ、地中海沿岸の産地らしいミネラルを感じられるワインです。

PENTEIO ROSATO COSTA TOSCANA IGT

ペンテオ ロザート
コスタ トスカーナ IGT

葡萄：チリエジョーロ 100%
熟成：ステンレスタンク
ボディ：ミディアム
アルコール分：12.5%
辛口・750ml

淡いピンク色。フレッシュな赤い果実、イチゴ、チェリーの香り。風味豊かで生き生きとしていて、心地よいさわやかな余韻が広がります。ワインが少し苦手という女性にも飲みやすいワインです。

PENTEIO ROSSO COSTA TOSCANA IGT

ペンテオ ロッソ
コスタ トスカーナ IGT

葡萄：サンジョヴェーゼ 85%
テロルデーゴ 15%
熟成：サンジョヴェーゼはコンクリートタンクと樽4ヶ月、テロルデーゴは樽4ヶ月
ボディ：ややフル アルコール分：13.5%
辛口・750ml

アッサンブラージュによる、心地よいスパイシーな感覚と熟した赤い果実が特徴のルビーレッドのワイン。心地よく、フレッシュで持続性ある味わい。赤ワインが苦手な人にもお勧めしやすいフルーティな赤ワインです。

白



ロゼ



赤



IT-SAVE

IT-SATO

IT-SARS



VERDICCHIO COSTA TOSCANA IGT

ヴェルディッキョ
コスタトスカーナ IGT

葡萄: ヴェルディッキョ 100%
熟成: フレンチオークトンノーで発酵・
4か月熟成
ボディ: ややフル
アルコール分: 13%
辛口・750ml

繊細なミネラルのノートがまず鼻に、そして口に広がります。海の影響がワインにしなやかさとフレッシュさを与え、野生の花や新鮮な洋ナシ、品種特有の苦味のある後味が交互に現れます。フレッシュチーズ、甲殻類、エビを使った前菜やパスタ。鶏肉や白身の肉に最適です。

ARTUME IGT TOSCANA

アルトゥーメ
IGT トスカーナ

葡萄: フィアーノ 65%
ヴェルメンティーノ 35%
熟成: 樽10ヶ月、
ボディ: ややフル
アルコール分: 13%
辛口・750ml

アッサンブラージュが生み出す、白い果実、パニラ、スパイスの香り。ブドウ品種の強い表現が特徴的。
各品種の最良のブドウを別々に醸造して作っているため、味わいは幅広く、フレッシュで、香ばしさとミネラルがたっぷりな飲み心地の良いワインです。

SILENO CILIEGIOLO TOSCANA IGT

シレーノ チリエジオーロ
トスカーナ IGT

葡萄: チリエジオーロ 100%
熟成: コンクリートタンクと樽8ヶ月
ボディ: ミディアム
アルコール分: 13,5%
辛口・750ml

チリエジオーロは軽いボディをイメージしますが、このワインは深みがあり、色も濃厚なルビー色。熟した果実（特にチェリーやストロベリー）の香りと、甘いタンニンを持つ単一品種のワイン。バランスが特によく、とても飲み心地のよい、味わい深いワインです。

白



白



赤



IT-SAVD

IT-SAAR

IT-SASC

本数限定



PODERE CASANOVA

ポデレ カサノヴァ

トスカーナ州

PODERE
CASANOVA



使われなくなった水力発電所を回収し、クリーンなエネルギー生産のために再活性化させることに常に関心を持っていたワイナリーのオーナー。ポデレ・カサノバのワイナリーに、新たな命を吹き込もうという決断はこのビジョンから生まれたもの。サンジョヴェーゼ、メルロー、プチヴェルド、カベルネ・ソーヴィニオン、シラー、ソーヴィニオン・ブラン、プティ・マンサン、グレケットの畑で収穫された葡萄は、手作業で収穫されています。



CANTO VINO BIANCO IGT TOSCANA

カント
ヴィーノ ビアンコ トスカーナ IGT

葡萄：ソーヴィニオン・ブラン、グレケット、シャルドネ、ヴェルデッロ
熟成：ステンレスタンク
ボディ：ミディアム
アルコール分：12.5%
辛口・750ml

グリーンがかった黄金色。フレッシュさと凝縮感あるカントは、桃やビターアーモンド、エキゾチックなフルーツ、アカシアやエルパーベリーのフローラルな香り。ボディがあり、ミネラル感たっぷり、一年中楽しめる深みある白ワインです。

MANE TOSCANA IGT SUPERTUSCAN

マーネ
トスカーナ IGT スーパートウスカン

葡萄：サンジョヴェーゼ、カベルネソーヴィニオン、メルロー、プティヴェルド
熟成：3か月 フランス産樽
ボディ：ややフル アルコール分：13.5%
マロラクティック発酵：有
辛口・750ml

エレガントなルビーレッドの色、レッドカラント、サクランボ、ブルー、ファイナルはスパイシーな口当たり。タンニンがありながら、バランスが取れている為飲みやすく、ワインだけでも楽しめますが、食事とも合わせやすいです。ハードチーズや赤身の肉と相性抜群です。

CORTE ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC

コールテ
ロッソ ディ モンテプルチアーノ DOC

葡萄：サンジョヴェーゼ、カベルネソーヴィニオン、メルロー
熟成：フランス産バリック3か月
ボディ：ミディアム
アルコール分：14%
マロラクティック発酵：有
辛口・750ml

わずかに紫色を帯びたルビーレッド色。熟した赤い果実の香りが強く、心地よいスパイスの香りが続きます。エレガントな酸味とフレッシュなタンニン、長い長い余韻が、赤ワインのラグー、グリルした赤身の肉、熟成しているチーズやジビエなどと良く合います。

白



IT-PCCA

赤



IT-PCMA

赤



IT-PCCO

ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC

ロッソ
デイ モンテプルチアーノ DOC

葡萄：サンジョヴェーゼ、メルロー、
カベルネソーヴィニヨン
熟成：フランス産オーク樽3か月
ボディ：ミディアム
アルコール分：14%
マロラクティック発酵：有
辛口・750ml

アロマが強く、幅広く、熟した赤い果
実、心地よいスパイスがそれに続きます。
口に含むと、包み込まれるような温
かみ、バランスが取れたワインです。エ
レガントなタンニンとフレッシュさ、飲
み飽きない余韻が楽しめます。

赤



IT-PCRM

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG

ヴィーノ・ノービレ
デイ モンテプルチアーノ DOCG

葡萄：サンジョヴェーゼ 97% その他 3%
熟成：フランス産バリック、トンノー、
大樽18か月 ボディ：フル
アルコール分：14.5%
マロラクティック発酵：有
辛口・750ml

濃いルビーレッド色。カレントとブラッ
クチェリーの香りに、ココア、タバコ、
コーヒーの風味が混ざり合い、様々なノ
ートが調和した素晴らしいワイン。木樽
で熟成されているため、バランスの取れ
たワインに仕上がっています。

赤



IT-PCNM



PODERE CASANOVA

ポデレ カサノーヴァ

トスカーナ州

PODERE
CASANOVA



SETTECENTO (CRU) VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG

セツテチェント (クリュ)
ヴィーノ・ノービレ ディ モンテプルチアーノ
DOCG

葡萄：サンジョヴェーゼ 100%
熟成：フランス産バリック、トンノー、
大樽24か月
ボディ：フル アルコール分：14.5%
マロラクティック発酵：有
辛口・750ml

熟した赤い果実、ブラックチェリーの香りに、カカオ、ペッパー、タバコ、コーヒーの複雑な風味。洗練された樽香と第三のアロマがバランスよく調和しています。しっかりとした酸味と力強いストラクチャー。タンニンはしなやかで、余韻は長く、フルーティーな風味と魅惑的な味わいで綺麗に構成されています。

赤



IT-PC700

IRRIPETIBILE TOSCANA IGT SUPERTUSCAN

イリッペティーヴィレ
トスカーナ IGT
スーパートゥスカン

葡萄：サンジョヴェーゼ、メルロー、
プチヴェルド、カベルネソーヴィニオン
熟成：フランス産バリック12か月
ボディ：フル アルコール分：14.5%
マロラクティック発酵：有
辛口・750ml

ブルーベリー、チェリー、スマイル、ブラックチョコレート、エレガントなスパイスのノートを持つ、力強く広いノーズ。力強いタンニンと素晴らしい心地よさ残る余韻。トリュフをベースにしたエレガントな料理や、野生のジビエ、赤身肉や子羊のミックスグリル、熟成チーズやブルーチーズなどと併せると最適です。

赤



IT-PCIR



GABRIELE GAFFINO

ガブリエーレ ガッフィーノ

ラツィオ州



ガッフィーノのワイナリー畑では、この地域の気候と土壌に最もよく適応するブドウの木だけが栽培されています。葡萄は樹上で選別され、適切な熟成の瞬間に収穫されます。ワイン醸造の全工程で品種ごとに分けて管理しています。畑と葡萄の選別に注意を払うことで、ワイン醸造に特別な処理を必要としない、高品質の葡萄を得ることができるのです。



SOSPIRO IGT LAZIO BIANCO

ソスピーロ
IGT ラツィオ ビアッコ

葡萄：マルヴァジア・プンティナータ、
トレッピアーノ・ヴェルデ
熟成：ステンレスタンク
ボディ：ミディアム
アルコール分：13%
辛口・750ml

ラツィオ州の土着品種で典型的なブドウのマルヴァジア・プンティナータとトレッピアーノ・ヴェルデ。幅広いアロマや表情を持つ、エレガントさと繊細さを併せ持つミネラルたっぷりなワインです。ソスピーロとは「ため息」という意味ですが、ついため息してしまうくらい味わいあるワインです！

FOJETTA IGT LAZIO BIANCO VIOGNIER

フォイエッタ
IGT ラツィオ ビアッコ ヴィオニエ

葡萄：ヴィオニエ 100%
熟成：ステンレスタンク
ボディ：ミディアム
アルコール分：13%
辛口・750ml

アロマを高めるため、低温でブドウを処理し、ブドウの自然なフレッシュさとバランスを尊重したワインです。フォイエッタは、ローマ教皇シスト5世の命令により始まった、1/2リットルから始まる計量単位の名称。ローマの居酒屋で、ワインを1/2リットルの量で販売販売する際に使用された単位です。

TUBBO IGT LAZIO ROSSO MERLOT

トゥッポ
IGT ラツィオ ロッソ メルロー

葡萄：メルロー 100%
熟成：4ヶ月樽
ボディ：ミディアム
アルコール分：13.5%
マロラクティック発酵：有
辛口・750ml

チェリー、ブラックベリー、チョコレート、バニラの香り。ラツィオ地区を代表するメルローのブドウ種ですが、この地区では「トゥッポ」と表現します。「トゥッポ」の由来は、ローマ教皇シクストゥス5世が、ワインの販売を規制する為に発令した、新しい計量単位名称に由来しています。

白



白



赤



IT-GASO

IT-GAFO

IT-GATU



IL BUON BASTARDO

IGT LAZIO ROSSO
CABERNET SAUVIGNON

イル ブウオン バスタルド
IGT ラツィオ ロッソ
カヴェルネ ソーヴィニオン

葡萄：カヴェルネソーヴィニオン 100%
熟成：6ヶ月バリック
ボディ：ややフル
アルコール分：13%
マロラクティック発酵：有
辛口・750ml

頑固で粘り強いカベルネ・ソーヴィニオンのブドウの木は、醗酵の間にタンニンとバランスの取れたエレガントな味わいへと変化します。世界で最も赤いブドウ品種で、様々な気候に適応し、毎年違う表情のワインに仕上がります。トマトソースを使った料理、ロースト、ブレースを使った肉料理などと抜群です。

ROMA DOC

ローマ DOC

葡萄：モンテプルチアーノ
サンジョヴェーゼ
熟成：12ヶ月バリック
ボディ：フル アルコール分：14%
マロラクティック発酵：有
辛口・750ml

複雑なブーケ、フルボディとまろやかでシルクのような滑らかなタンニンが特徴。支配的なトーストの香り、長くきれいな余韻を持つソフトなワイン。このワインには、力強さとエレガンスさを感じさせる「ローマ」という重要な名前がつけられました

CARDINALE RISERVA IGT LAZIO ROSSO CESANESE

カルディナーレ リゼルヴァ
IGT ラツィオ ロッソ チェザネーゼ

葡萄：チェザネーゼ 100%
熟成：12ヶ月バリック
ボディ：フル
アルコール分：14%
マロラクティック発酵：有
辛口・750ml

カルディナーレ・ブルー・ラベルはテリトリーを表現している。手作業で丁寧に取り込まれた数本のブドウの木から造られたルビーレッドのガーネット色を帯びたチェザネーゼ。複雑な香りがあり、口を含むと、コクがあり、包み込まれるような味わいがあります。

赤



赤



8月入荷

赤



IT-GABB

IT-GARO

IT-GACR



COLLE-AL-VENTO

コッレ・アル・ヴェント

プーリア州



Colle al Ventoは、プーリア地方の優れたワイン造りのポテンシャルを活かし、南部のプリンディジ県とタラント県の畑で栽培されたブドウを使い、プリミティーヴォなどの土着品種から高品質なワインを生産しています。この地域が現在のように名声を得る前から、Mazzei家は地元品種の持つ大きな可能性に注目していました。現在も「品質」「継続性」「信頼性」の3つの特徴を大切にワインを造っています。



LENA SALICE SALENTINO RISERVA DOP

レナ サリーチェ・サレンティーノ・リゼルヴァ DOP

葡萄：ネグロアマーロ 90%、
マルヴァジア・ネーラ 10%
熟成：オーク樽熟成12ヶ月
ボディ：ミディアム
アルコール分：14%
辛口・750ml

このワインは、ガーネット色に輝く深い赤色が特徴。赤いベリーの果実、バニラ、カカオ、タバコが絡み合い、複雑で魅力的な香りを醸し出します。骨格がしっかりしており、エレガントでありながらも力強さがあり、全体のバランスがとれています。ロースト料理や鹿肉など、濃い味わいの料理と相性が良いです。

赤



IT-CVLE

PACATO PRIMITIVO DI MANDURIA DOP

パカート プリミティーヴォ・デ
イ・マンドゥーリア DOP

葡萄：プリミティーヴォ 100%
熟成：ステンレスタンク
ボディ：ミディアム
アルコール分：14.5%
辛口・750ml

熟成したフルーツやスパイスの香りが広がり、抑えきれない力強さと温かみ、深みを感じさせるワイン。プリミティーヴォの畑が生み出す味わいは、複雑でありながら、親しみやすく、心地よい余韻が長く続きます。赤身の肉料理や熟成したチーズとの相性抜群です。

赤



IT-CVPP



FERRERI

フェツレーリ

シチリア州



ワイナリーは、この高い可能性を秘めた土地に対し、共通の情熱と強い信念を持ち、50年にわたりワイン造りに携わってきた彼らの父親の努力を胸に、シチリアワインを造っています。彼らの土地シチリアの香り、エッセンス、太陽とその暖かさを際立たせた、更に魅力あるより美味しいフェレリワインを造る為、日々畑と向き合い、研究しています。



INZOLIA DOC SICILIA FERRERI

インゾリア
DOC シチリア フェツレーリ

葡萄：インゾリア 100%
熟成：ステンレスタンク
ボディ：ミディアム
アルコール分：12.5%
辛口・750ml

シチリア最古の土着品種、インゾリアはシチリア西部のこの土地作られてその個性を最大限に表現しています。アカシア、杉、メロン、カモミールの心地よい香り。フレッシュでデリケートな味わいです。グリルの魚などと合わせてお召し上がりください。

ZIBIBBO DRY DOC SICILIA FERRERI

ジビッボ ドライ
DOC シチリア フェツレーリ

葡萄：ジビッボ（モスカート）100%
熟成：ステンレスタンク
ボディ：ミディアム
アルコール分：12.5%
辛口・750ml

ジャスミン、シクラメン、バラの花びらのアロマ。桃、アプリコット、セージ、ミント、ハチミツの余韻、深々としたコクと生き生きとしたフレッシュさが特徴です。美味しい辛口のジビッボ。

BRASI CATARRATTO DOC SICILIA FERRERI

ブラージ カタラット
DOC シチリア フェツレーリ

葡萄：カタラット ルーチド 100%
熟成：4~6ヶ月間 栗新樽
ボディ：ややフル
アルコール分：12.5%
辛口・750ml

ブラージとは、先祖ピアージョのシチリアの方言名。彼は1900年代初頭に栗の小樽でワインを醸造していた。熟したエキゾチックフルーツのクリーンなノートに続き、ミント、タイム、ローズマリーの心地よい芳香。ソフトでエレガントなタンニンは、ネギとザルガイのラビオリやバターとセージのお料理によく合います。

白



白



白



IT-FEPI

IT-FETZ

IT-FEBC

NERO D' AVOLA DOC SICILIA FERRERI

ネロ ダーヴォラ
DOC シチリア

葡萄：ネロ ダーヴォラ 100%
熟成：ステンレスタンク
ボディ：ややフル
アルコール分：13.5%
辛口・750ml

シチリアの女王と呼ばれるこのブドウは、サンタ・ニンファ地区でその素晴らしさを存分に発揮している。プラムやブラックチェリー、スマイル、甘いスパイスのニュアンス。口に含むと、濃厚なタンニンと骨格のあるボディの柔らかさが特徴です。

赤



IT-FEFN

PASSITO DI ZIBIBBO TERRE SICILIANE I.G.T.

パッシート・ディ・ジビッボ
テッレ シチリアーネ IGT

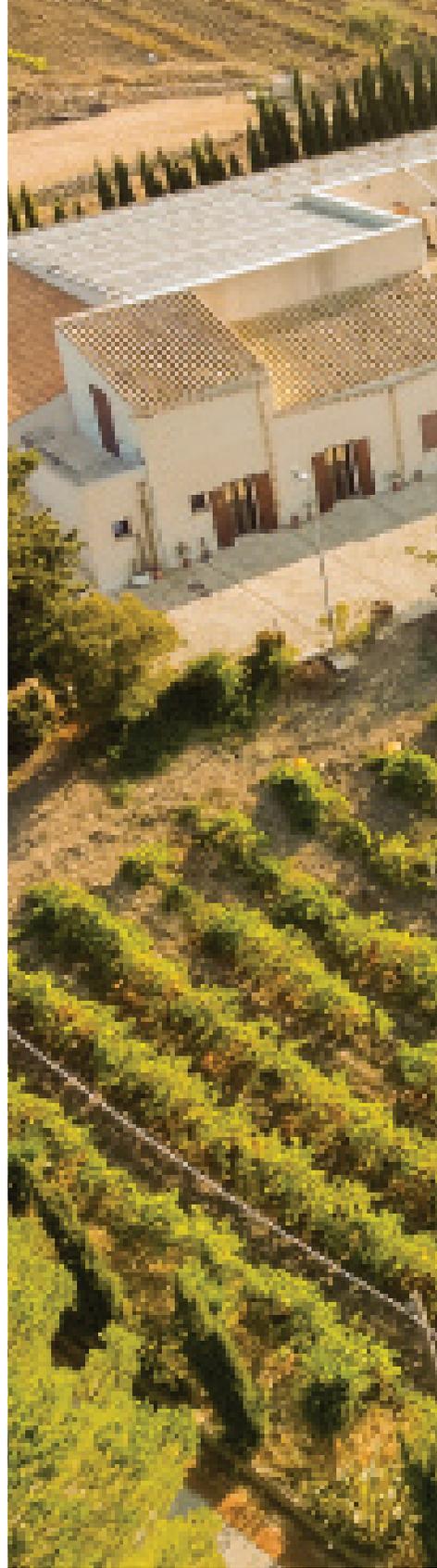
葡萄：ジビッボ（モスカート）100%
熟成：ステンレスタンク
ボディ：フル
アルコール分：14.5%
辛口・500ml

大麦、桃のシロップ漬け、アカシアの蜂蜜、デーツ、ドライイチジク、地中海のハーブが織りなす複雑なアロマ。包み込まれるような甘さと、爽やかで生き生きとしたほのかな酸味が感じられ、サッパリとした柑橘系のフィニッシュ。ペアリングはブルーチーズ、カンノーリ、アーモンド菓子などが最適です。

甘



IT-FEPZ



ELENA BORRA DISTILLERIE

エレナ ボッラ ディステレリー

ピエモンテ州



エレナ・ボッラ蒸留所は、コストリオーレ ダステイのヴェーモーリン蒸留所の新しいスピリッツとリキュールのラインを提供するブランドです。1920年の世界第一次世界大戦後に、当時は小麦粉挽き会社として創立し、その後1代目が、1943年から蒸留機のエネルギーとしてその水車を利用した蒸留所を設立。現在は3代目のエレナ氏。すべての製品は、モンフェッラート、ランゲ、ロエロ地域の最高のワイナリーからのみ厳選した原材料を大切にしながら製造されています。



GRAPPA ARNEIS

グラッパ・アルネイス

葡萄：アルネイス
(モンフェッラート、ローエロ、ランゲ)
容量：700ml
アルコール分：40%

リッチで香り高く、辛口ですがフローラルな味わいが楽しめます。アルネイスのグラッパは珍しいですが、柔らかくて、初心者にも飲みやすく、食後酒として最適です。

GRAPPA BRACHETTO INVECCHIATA 2 ANNI

グラッパ・ブラケット
インヴェツキヤータ 2年

葡萄：ブラケット
(モンフェッラート、ローエロ、ランゲ)
熟成：フランス産オーク樽 2年
容量：700ml
アルコール分：40%

芳香とコクがあり、調和のとれたエレガントな果実のニュアンス。ブラケットはピエモンテ州の甘くて軽いスパークリングワインとして知られていますが、このグラッパはそのイメージとは異なり、力強いグラッパです。

GRAPPA MOSCATO INVECCHIATA 5 ANNI

グラッパ・モスカート
インヴェツキヤータ 5年

葡萄：モスカート
(モンフェッラート、ローエロ、ランゲ)
熟成：フランス産オーク樽5年
容量：700ml
アルコール分：40%

マスカットのフルーティな香りがありながら、フランス産の樽で5年熟成されている為、この3種類の中では一番パワフルなグラッパです。グラッパを飲まれている上級者向けの食後酒です。

グラッパ



グラッパ



グラッパ



IT-EBGA

IT-EBGBR

IT-EBGM

AMARO BOTANICO

アマーロ・ボタニコ

ハーブ：甘草などのシークレットハーブ
容量：500ml
アルコール分：30%

多種の芳香と甘草の香り。薬草の風味。
常温でも冷やしても美味しいアマーロ。
口に含んだ直後は苦味、後からフレッシュ
さと甘味を楽しめます。ストレート
でも勿論飲めますが、冷凍庫で凍られ
せて、とろみ感を出して飲むのもお勧め
です。

アマーロ



IT-EBAM



MIDNIGHT LAB.SPIRITS

ミッドナイト ラボ スピリッツ

トスカーナ州



ミッドナイト・ラボは、マッテオとエリサ、二つの世代が交わる瞬間から生まれました。味、香り、そして情熱が、厳選された最高の原材料と共に集結し、ひとひらの魔法のようにグラスの中に閉じ込められました。ジンと美味しいお酒を愛する私たちにとって、この情熱こそが重要な出会いを導いてくれたのです。その情熱が、今までにない新しい物を生み出す力となり、ラボを突き動かしています。



MIDNIGHT GIN

ミッドナイト
トスカーナ産クラフトジン

ボタニカル：トスカーナ産のジュニパーベリー、山椒、ジンジャー、レモン、ピターオレンジ、エルダーフラワー、イレウス、他シークレットボタニカル
容量：700ml
アルコール度：42度

世界的にも有名で品質の良さで知られてトスカンジュニパーをベースに、11種類の厳選されたボタニカルで構成されたジン。それぞれのボタニカルを別々に蒸留します。パワフルでフレッシュな柑橘系の花の香りの後に、ペッパーとジンジャーの包み込むようなスパイシーなノートが続きます。

ジン



IT-MIDN

MIDNIGHT HYPNOTIC GIN

ミッドナイト
ヒプノティック ジン

ボタニカル：ヒプノティックジン、トスカーナ産のジュニパーベリー、レモン、レモングラス、みどり(松)、マスタードの種、他シークレットボタニカル
容量：700ml
アルコール度：39度

ヒプノティックジンは、柑橘系のフレッシュで飲みやすいジン。18〜22度位に冷やして飲むのがお勧めです。クラシックなインディアン・トニックと合わせて、フレッシュなG&Tにも最適です。

ジン



IT-MIDH

MIDNIGHT WHITE VERMOUTH

ミッドナイト ホワイト・ベルムット

ボタニカル：トスカーナ産のジュニパーベリー、山椒、ジンジャー、レモン、ピターオレンジ、エルダーフラワー、イレウス、他シークレットボタニカル
容量：750ml
アルコール度：17度

白ワインとミッドナイトジンの製造に使用される主なボタニカルを煎じることで、ベルベットの様な滑らかな味わいと芳醇な香りが引き出されます。このアロマを楽しむには18〜22度で提供するのが最適です。ストレートでもミッドナイトジンと合わせてネグローニとして飲んでも美味しいです。

ベルムット



IT-MIDV

MIDNIGHT LIMONCELLO

ミッドナイト
リモンチェッロ

原料：ソレント産のレモン、スピリッツ

容量：700ml

アルコール度：30度

リモンチェッロには最も古い伝統的な最高級のソレント産レモンを使用しています。柑橘系の豊かなアロマを楽しめます。冷凍庫でキリッと冷やして食後酒として飲んでも、炭酸と割って飲むのもお勧めです。

リモンチェッロ



IT-MIDL



WINE AND FOOD FROM ITALY





WINE AND FOOD FROM ITALY

BELLO TECCHIO 株式会社

東京都港区赤坂2-14-12 赤坂第一井上ビル504号室

WWW.BELLOTECCHIO.COM

INFO@BELLOTECCHIO.COM

