

# CATALOGO DEI VINI

ーワインカタログー

2025.12



WINE AND FOOD FROM ITALY

**BELLO TECCHIO** 株式会社

# BELLO TECCHIO WINE MAP

ベッロテッキョ ワイン地図

## 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 - P20  
ディエゴ・プレッセンダ

## TOSCANA

トスカーナ

- ⑥ PODERE CASANOVA - P22  
ポデレ カサノーヴァ
- ⑦ LA CORTE DEI GOLIARDI - P24  
ラ コルテ デイ ゴリアルディ

## LAZIO

ラツィオ

- ⑧ GABRIELE GAFFINO - P26  
ガブリエーレ ガッフィーノ

## PUGLIA

プーリア

- ⑨ COLLE AL VENTO - P28  
コッレ アル ヴェント

## SICILIA

シチリア

- ⑩ FERRERI - P30  
フェッレーリ

## GRAPPA / SPIRITS / LIQUORE

グラッパ/スピリッツ/リキュール

- ⑪ ELENA BORRA DISTILLERIE - P32  
エレナ ボッラ ディステレリー
- ⑫ MIDNIGHT LAB. SPIRITS - P34  
ミッドナイト ラボ スピリッツ

## FOOD

フード

- ⑬ ALESSIA - P35  
アレッシア



# 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に開催しています。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。

泡



IT-VDSP

## 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：12.5%  
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。

白



IT-VDFR

## 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：13.5%  
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。

白



IT-VDMA



## 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：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。フ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



IT-VDPG

白



IT-VDAL

オレンジ  
微甘



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：ミディアム  
アルコール分：14.5%  
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：ミディアム  
アルコール分：13% 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。

### PIGNOLO FRIULI COLLI ORIENTALI DOC

ピニョーロ  
フリウリ・コッリ・オリエンターリ DOC

葡萄：ピニョーロ 100%  
熟成：バリックとトンノー24ヶ月  
ボディ：フル  
アルコール分：14%  
辛口・750ml

香りは複雑で力強く、熟した赤い果実とスパイスのニュアンス。口に含むと、バルサミックでドライ、タンニンのバランスが良く、素晴らしいしっかりとした骨格があり、熟成によって柔らかくなります。脂身の多い肉、狩猟肉、グリルした肉料理を見事に引き立てます。

赤



赤



赤



新商品

IT-VDSC

T-VDBL

T-VDPI





# COL DE MAR / ORNELLA BELLIA

コルデマー/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。シンプルな味わい、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 BRUT

プロセッコ DOC  
ミッレシマート ブリュット

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





## CHARDONNAY TREVENEZIE IGT

シャルドネ  
トレヴェネツィエ IGT

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：12,5%  
辛口・750ml

澄んだ麦わら色の外観に、ゴールドデ  
リシャスリンゴや洋ナシを思わせる繊細  
で豊かな果実の香りが広がります。味わ  
いはドライでほどよい酸味があり、フル  
ボディで風味豊か。食前酒としてはもち  
ろん、前菜や風味のしっかりした魚料  
理、パスタ料理とも抜群の相性を見せま  
す。

白



新商品

## 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。

白



## 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。

白



IT-OBCH

IT-OBPG

IT-OBTA



WINE AND FOOD FROM ITALY

# ORNELLA BELLIA

オルネラ ベッリーア

ヴェネト州



## 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お召し上がりください。

白



IT-OBSA

## 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

## 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：ミディアム  
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

繊細なスマイ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、ふくよかでなめらかな、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



3月入荷予定

## 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  
リソン プラマッジョーレ 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ィ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-OCBF

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：12.5%  
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。

白



## 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：12.5%  
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。

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・メッ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トank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  
ビオ

葡萄：ガルガネガ 90%  
トレッビアーノ・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

ヴァルポリチェッラ DOC  
ビオ

葡萄：コルヴィーナとコルヴィノーネ  
70% ロンディネッラ 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。

## 45-11 ROSSO VERONA IGT

45-11  
ロッソ ヴェローナ IGT

葡萄：コルヴィーナ、カセッタ、クロアティーナ  
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%  
辛口・750ml

香りは力強く広がり、コーヒーやココアを思わせるロースト香に、黒胡椒のようなスパイスが感じられます。さら、ミントやオレガノといった爽やかなハーブの香りや、チェリー、ブラックチェリー、ブラックベリーなどの果実のアロマが重なり、非常に複雑なワイン。

白



赤



赤



新商品

IT-LMSO

IT-LMVA

IT-LM45



## 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% 辛口・750ml

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



IT-LMVS



## 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-LMAM



# 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：13.5%  
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

グリッロビアンコ

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：ミディアム  
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。グリル、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おすすめです。

白



白



白



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



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  
NEIVE - ITALIA



## AMERAI SUPER PIEMONTE

アメラーイ  
スーパーピエモンテ

葡萄: バルベラ 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: ミディアム  
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仕上げています。ミディアムハードチーズ、肉料理、ボロネーゼパスタ、リゾットと併せても最高です。

## SERRAIA BARBERA D'ALBA DOC

セツラーイア  
バルベラ ダルバ DOC

葡萄: バルベラ 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: 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

大胆でありながらソフトな味わいのバルベラは、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 ネッビオーロ DOC

葡萄: ネッビオーロ 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: 13.5%  
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



赤



赤



IT-CSAM

IT-CSSE

IT-CSBA

## 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：14.5%  
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。

赤



IT-CSBS



## 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

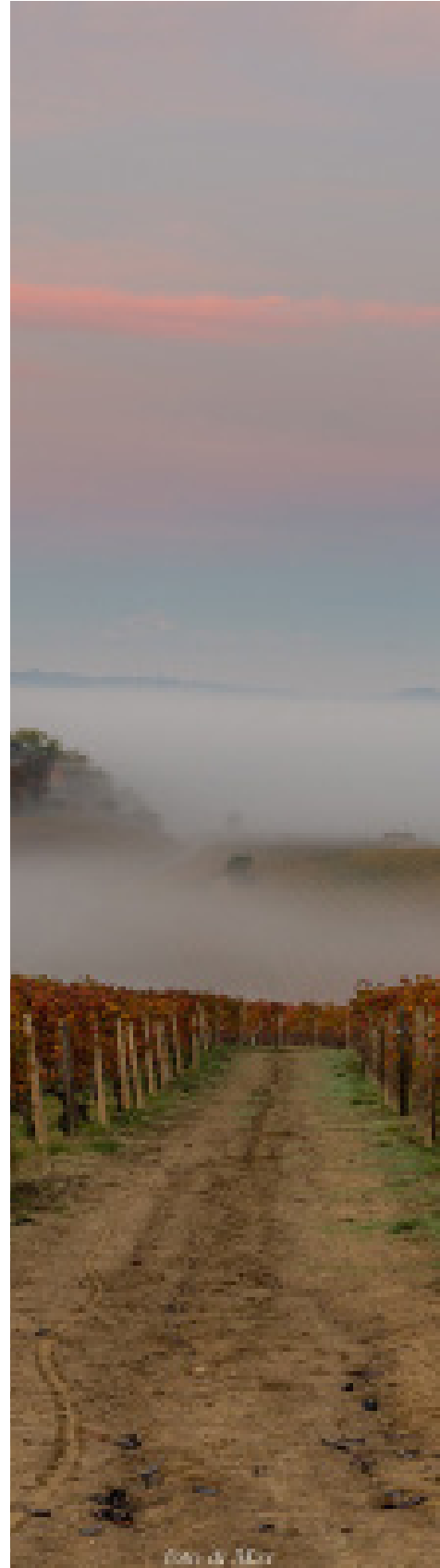
葡萄：ネッピオーロ 100%  
熟成：42ヶ月アリエ樽  
ボディ：フル  
アルコール分：14.5%  
辛口・750ml

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



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・ダルバの中心部からロッディノー方面へ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：13.5%  
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 NEBBIOLO

ランゲ DOC  
ネッビオーロ

葡萄：ネッビオーロ 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。

泡



白



赤



IT-DPLE

IT-DPLC

IT-DPLN



## 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、赤身肉のローストや煮込みと相性が良いです。

赤



IT-DPBB



## 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きに最適です。

赤



IT-DPBCM



# PODERE CASANOVA

ポデレ カサノーヴァ

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・ソーヴィニヨン、シラー、ソーヴィニヨン・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：ソーヴィニヨン・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、アカシアやエルバ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。

白



3月入荷予定

IT-PCCA

## MANE TOSCANA IGT SUPERTUSCAN

マーネ  
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、カベルネソー  
ヴィニヨン、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：14%  
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。

赤



3月入荷予定

IT-PCMA

## CORTE ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC

コールテ  
ロッセー 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ヨン、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。

赤



3月入荷予定

IT-PCCO



## VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG

ヴィーノ・ノービレ  
ディ モンテプルチャーノ 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。カラ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。

## 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 モンテプルチャーノ  
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。

## 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ヨン  
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、スミレ、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-PCNM



赤



IT-PC700



IT-PCIR



# LA CORTE DEI GOLIARDI

ラ コルテ デイ ゴリアルディ

トスカーナ州



ラ・コルテ・デイ・ゴリアルディは、ワインへの揺るぎない情熱を共有する兄弟、ロレンツォとアルベルトによって創設されました。彼らはこの情熱を、次の世代へ、そして真にワインを愛する人々へと受け継ぐことを願っています。キアンティの丘に抱かれた小さな町で育った二人は、家族のブドウ畑を通じてワインの奥深さに触れ、その原体験が今日の探求心と美意識を形づくりました。彼らの想いは、理念と情熱を結晶させた唯一無二のボトルとして結実します。選び抜かれた一杯を、どうぞ心ゆくまでお楽しみください。



## VERMENTINO TOSCANA IGT

ベルメンティーノ  
トスカーナ IGT

葡萄：ベルメンティーノ 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

シュール・リー（澱の上での熟成）により、まろやかさとやさしい口当たりが特徴。優しく丁寧なプレスを行い、「モスト・フィオーレ（最初に搾られる高品質の果汁）」のみを抽出し、ステンレスタンクで温度管理をしながら発酵させます。酸素を加えずに行うことで、ブドウ本来のアロマを守ります。

## CHIANTI CLASSICO DOCG

キャンティ クラッシコ DOCG

葡萄：サンジョベーゼ 100%  
熟成：ステンレスタンク 20 か月、  
瓶内熟成 5 か月  
ボディ：フル  
アルコール分：14%  
辛口・750ml

軽やかな香ばしいノート、ベリー系果実やスパイスの美しいニュアンスが広がります。味わいは、偉大な伝統を想起させるような、シンプルでありながら奥深さを表現しています。フレッシュ・ペコリーノチーズや半熟タイプのペコリーノチーズ、コールドカット（生ハムやサラミなど）各種肉料理との相性も抜群です。

## CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG

キャンティ クラッシコ  
リゼルバ DOCG

葡萄：サンジョベーゼ 100%  
熟成：ステンレスタンク 15 か月、トンノー  
18 か月、瓶内熟成 4 か月  
ボディ：フル  
アルコール分：14.5%  
辛口・750ml

熟した果実のアロマに、繊細なスパイスのニュアンスが重なります。しっかりとした骨格を持ちながらも、全体の印象は非常にエレガント。シルクのように滑らかなタンニンが、じっくりと時間をかけて調理されたジューシーな肉料理と好相性。煮込み料理やロースト、赤身肉のグリルなどに特におすすめです。

白



新商品

赤



新商品

赤



新商品

IT-CGVE

IT-CGCC

IT-CGCR





# 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 ビアンコ

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：12.5%  
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のワインです。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！

白



IT-GASO

## FOJETTA IGT LAZIO BIANCO VIOGNIER

フォイエッタ  
IGT ラツィオ ビアンコ 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。

白



IT-GAFO

## TUBBO IGT LAZIO ROSSO MERLOT

トゥッボ  
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「トゥッボ」と表現します。「トゥッボ」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。

赤



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 ソーヴィニヨン

葡萄：カヴェルネソーヴィニヨン 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・ソーヴィニヨンのブドウの木は、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。

赤



## 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

赤



IT-GABB



IT-GARO





# COLLE-AL-VENTO

コッレ・アル・ヴェント

プーリア州



COLLE AL VENTO

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







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ーリワインを造る為、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、アブリコット、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。

## CATARATTO DOC LE SETTE VIGNE

カタラット DOC  
シチリア レ セッテ ヴィーニエ

葡萄：カタラット 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：13%  
辛口・750ml

イエローとグリーンのフレッシュな色。洋ナシ、グレープフルーツのフレッシュなアロマ。バランスが良く、素晴らしいアロマで驚かせるワイン。余韻も長く続きます。ムール貝のグラタンと一緒に召し上がってください。

白



白



白



新商品

IT-FER1

IT-FET2

IT-FESC





## GRILLO DOC LE SETTE VIGNE

グリッロ DOC  
シチリア レセッテ ヴィーニエ

葡萄：グリッロ 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%  
辛口・750ml

色は淡い麦わら色。香りはピーチやジャスミンに、地中海のハーブのニュアンスが感じられます。味わいはクリーンで塩味のあるバランスの取れた仕上がりです。エビとズッキーニのフェットチーネとの相性は抜群です。

## NERO D'AVOLA DOC LE SETTE VIGNE

ネロ ダーヴォラ DOC  
シチリア レセッテ ヴィーニエ

葡萄：ネロ ダーヴォラ 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

フレッシュで香ばしく、バランスのとれたタンニンが特徴。飲みやすさと相性の良さで知られるネロ・ダーヴォラのバージョンです。ステンレスタンクで醸造されるため、フレッシュな風味があり、パーティや宴会、家庭で食事と一緒に楽しむにも理想的です。

## PIGNATELLO DOC SICILIA FERRERI

ピニャテッロ  
DOC シチリア フェッレーリ

葡萄：ピニャテッロ (ペッリコーネ)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

黒鉛、腐葉土、鉄の香り、タールトニックでジューシー、よく抽出されたバランスの取れたタンニンがあるワイン。しっかりとした力強い味わいに加えダイナミックさ、土っぽさが感じられるエレガントなワイン。ウサギなどの柔らかい白身のお肉。

白



新商品

赤



新商品

赤



IT-FEFG

IT-FESN

IT-FEFP



WINE AND FOOD FROM ITALY

31

# 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、コスティリオーレ ダスティのヴェーモ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%

リッチで香い高く、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。グラッパを飲みな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



WINE AND FOOD FROM ITALY



# 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・ベルモット

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によって、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

在庫限り!

# ALESSIA

アレッシア



トリュフ、キャビア、チーズ  
のお取り扱いもあります。  
お気軽にお尋ね下さい！

## 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



在庫限り!

IT-MIDL



アレッシアのオリーブオイルは、厳選された高品質の原料のみを使用し、イタリアで栽培・収穫・加工された純正のエキストラバージンオリーブオイルです。オリーブの実は一粒一粒丁寧に手摘みされ、フレッシュな状態のまま圧搾。やわらかでバランスのとれた風味が特長で、サラダ、魚料理、グリルなどあらゆる料理の味わいを引き立てます。アレッシアは、優れた品質と競争力ある価格の両立を実現。お料理を、より豊かに彩る一品です。

## ALESSIA EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

アレッシア エキストラヴァージン  
オリーブオイル

原料：イタリア産オリーブ、地中海産（ギリシャ、スペイン）オリーブ  
容量：5l

グリーンオリーブのフルーティーな香りとフレッシュな風味、デリケートでバランスのとれた味わいが特徴で、どんな料理にも合わせやすいオイルです。

オリーブ  
オイル



IT-ALEVO

\* 1 ケース 4 缶入り



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](http://WWW.BELLOTECCHIO.COM)

[INFO@BELLOTECCHIO.COM](mailto:INFO@BELLOTECCHIO.COM)



@BELLO\_TECCHIO\_K.K



BELLO TECCHIO WEB