

Catalogo dei Vini

LILIV Co., Ltd.





リリブのワインについて

レオナルド・ダ・ヴィンチの食事観や食生活にも影響を与えたのではないかというプラータ著「De honesta voluptate et valetudine」。1487年にラテン語から民衆が読めるイタリア語に翻訳されヴェネチアで出版されたこの本は、食材・料理法・食事の仕方・適切な運動やダイエットまで幅広い内容が展開され(全10章)、最後にワイン論で締めくくられています。そのワインの項は魅力的な書き出しで始まります。「ワインのない夕食にしても、昼食にしても、そういう食事は楽しくないばかりか健康に良くない」。(参考：西村暢夫「イタリア食文化の起源と流れ」)ルネッサンスの時代には多くの都市国家がイタリア半島に発展し、この頃からすでに各地域で郷土料理と地産のワインが食卓にのぼり人々に楽しまれていたことが分かります。レオナルド・ダ・ヴィンチはどんなワインを飲んでいたのでしょうか。

前置きが長くなりましたが、LILIVが取り扱うワインは私たちと同じように家族経営の小さな生産者が作り出すワインが中心です。畑仕事にしてもワイン造りにしてもまさに手仕事の積み重ねであり、その年に出来上がるワインの生産本数は数万本という作り手がほとんどです。その中の数百本を日本向けに分けてもらっています。それゆえ極端に安価なワインにはなりようがありません。しかし、なるべくリーズナブルに素晴らしいワインをお届けするのも私たちの重要な任務です。物流や保管状態には細心の注意を払いますが、プロモーションコストは極力かけず、最短距離・最小の手数で商品が皆様の手元に届くよう、食材流通との効率性も考慮しながら様々な改善に取り組んでいます。

Draga Miklus

ドラガ・ミクルス 〈フリウリ・ヴェネツィア・ジューリア〉

～「あなたが自然を尊重するならば、自然は決してあなたを裏切らない」～



1900年代初頭、イワン・ミクルスがブドウ畑の耕作を始め、ここからミクルスの歴史がスタートする。その息子であるフランツは長い兵役を経て父の畑を受け継ぎ、この土地を守ってきた。現在はフランツの孫にあたるミーシャが当主を務め、古くジョージアから伝わる伝統的なワイン製法から最新の醸造技術までを駆使し、ワイン造りを行っている。この地域では古くからブドウの木が生育しており、北方アルプスの寒さからは守られる一方、南から来るアドリア海からの潮風に恵まれるといったブドウ栽培にとって理想的な環境である。土壌は「PONCA」と称され、始新世期限のマールと砂岩で構成されており、ミネラルが豊富なのが特徴。所有する畑は標高200mの「ドラガ地区」と標高220m「ブレグ地区」があり、どちらもコッリオの理想的な地域にある。畑は草で覆われており、除草剤は使用しない、太陽光発電システムによるグリーンエネルギーを使用する、雨水を最大限利用する、などといった環境への配慮を大切にしており、環境賞も多数回受賞している。

リボッラ・ジャッラ フリッツァンテ
Ribolla Gialla IGT Venezia Giulia Miklus
Frizzante 2018

小売価格 3,900円



品種：リボッラ・ジャッラ
地域：サン・フロリアーノ
デル・コッリオ
発酵：オーク樽マセラシオン3日
ステンレスタンクにて発酵

コッリオ・ロッソ
Collio Rosso DOC 2015

小売価格 4,200円



品種：メルロー80%
カベルネソーヴィニヨン20%
地域：サン・フロリアーノ
デル・コッリオ
発酵：マセラシオン30日
オーク樽にて発酵
熟成：バリック樽24か月



ピノ・グリージョ コッリオ
Pinot Grigio DOC Collio 2018

小売価格 2,800円



品種：ピノ・グリージョ
地域：サン・フロリアーノ
デル・コッリオ
発酵：ステンレスタンク
熟成：ステンレスタンク7か月
シュールリー

ソーヴィニヨン・ブラン コッリオ
Sauvignon Blanc DOC Collio 2018

小売価格 2,800円



品種：ソーヴィニヨンブラン
地域：サン・フロリアーノ
デル・コッリオ
発酵：ステンレスタンク
熟成：ステンレスタンク7か月
シュールリー

フリウラーノ コッリオ
Friulano DOC Collio 2018

小売価格 2,800円



品種：フリウラーノ
地域：サン・フロリアーノ
デル・コッリオ
発酵：ステンレスタンク
熟成：ステンレスタンク7か月
シュールリー

マルヴァジア ミクルス
Malvasia MIKLUS DOC 2016

小売価格 3,800円



品種：マルヴァジア
イストリアーナ
地域：サン・フロリアーノ
デル・コッリオ
発酵：マセラシオン14日
開放樽にて発酵開始
熟成：オーク大樽24か月

リボッラ・ジャッラ ミクルス
Venezia Giulia Ribolla Gialla MIKLUS IGT 2015

小売価格 4,800円



品種：リボッラ・ジャッラ
地域：サン・フロリアーノ
デル・コッリオ
発酵：マセラシオン30日
開放樽にて発酵開始
熟成：アカシア・バリック
48か月

ヤーコット ミクルス フランチェスコ
Jakot MIKLUS Francesco 2017

小売価格 4,800円



品種：フリウラーノ
地域：サン・フロリアーノ
デル・コッリオ
発酵：マセラシオン12日
開放樽で発酵開始
熟成：トノー24か月

Eraldo Viberti

エラルド・ヴィヴェルティ 〈ピエモンテ〉

～「ワインの出来は畑仕事で決まる！」 ラ・モッラの鉄人～

ラ・モッラ、サンタマリアに6ヘクタールの畑を所有。年間生産量は約26,000本。自ら毎日畑にでてブドウ造りから醸造まで全ての工程を一人で行っている（アシスタントは1名）。土壌は有機で畑仕事は手作業に限る。剪定や木の植え方などブドウ栽培に関する全てにこだわりを持つ。一つの樹から取れるブドウの房の数、大きさを重要視し、上質なブドウ作りに執心する。

Santa Mariaという土地にこだわり、小さいながらも自分と相性の良い区画でブドウを大切に栽培する。彼のブドウの木の育て方は非常に独特。木と木の間を非常に近くし（40cm）、一年に2回ほど（年にもよる）土を耕し、柔らかくする。そうすることにより、木は元気に枝を伸ばし、素晴らしい実をつけると考えている。収穫するブドウは樹木1本につき5房。しかも剪定時に半分に切ってしまう、より美味しく旨みの詰まった粒の収穫を目指す。先代から引き継いだ畑を大事に守り、1987年ビンテージから自身のラベルでリリース（ラベルのシルエットは父親の姿を友人が描いてくれたもの）。



ドルチェット・ダルバ"ヴィーニャ・ヴァーリオ"

Dolcetto d'Alba DOC "VignaVaglio" 2016

小売価格 2,700円



品種：ドルチェット
地域：サンタマリア・ラモッラ
発酵：ステンレスタンク
熟成：ステンレスタンク8か月

ランゲ・ネッピオーロ

Lange Nebbiolo DOC 2017

小売価格 3,800円



品種：ネッピオーロ
地域：サンタマリア・ラモッラ
発酵：ステンレスタンク
熟成：樽12か月

バローロ

Barolo DOCG 2011

完売

小売価格 7,500円



品種：ネッピオーロ
地域：サンタマリア・ラモッラ
発酵：ステンレスタンク
熟成：小樽24か月

バローロ "ロケッテヴィーノ"

Barolo DOCG "Rocchettevino" 2011

小売価格 8,500円



品種：ネッピオーロ
地域：サンタマリア・ラモッラ
発酵：ステンレスタンク
熟成：小樽30か月

ヴァルファッチェンダ 〈ピエモンテ〉 ～「裸のワイン」を造り出すロエロの生産者～

Valfaccendaとは「ファチェンダの谷」、ファチェンダ家が長く住み続けるその土地の呼称でもある。当主であるルカ・ファチェンダは1982年生まれ。2017年「ジュリオ・ガンベッリ・アワード」を受賞し一躍脚光を浴びる。トリノ大学で醸造学を学んだ後、ジャンフランコ・コルデーロのコンサルタントチームの一員としてイタリア各地のワイナリーをサポートし、2010年曾祖父が所有し父の代に貸借に出していたカナーレの土地の一部借地契約終了に伴い自らのワイン製造を開始する。ルカのワインへのポリシーは「土地が生んだその年のブドウがワインになろうとすることにそっと手を添えてあげること」。有機栽培を用い、ブドウの育成具合やその年の気候など、状況に応じて手を添える。毎年それぞれの区画に合わせた醸造方法を臨機応変に組み合わせ、培養酵母は使わず亜硫酸塩はごく少量の添加に抑える。

ルカがこの土地のアルネイズとネッピオーロから造りたいワインは、「一杯飲んで美味しいけど、またもう一杯飲みたくなるワイン」。ストラクチャーに重点を置きすぎたワインにはしたくない。「親しみやすさと上品さ」を兼ね備えたワイン、それこそが真に美味しいロエロのワインであると考えている。vino slowなどの影響でナチュラルワインとして評価されることが多いが、本人は自身の造り出すワインを「裸のワイン」と称している。



<p>ロエロ・アルネイズ Roero Arneis DOCG 2018</p>	<p>ロエロ・アルネイズ・リゼルヴァ ロレート Roero Arneis Riserva DOCG Loreto 2018</p>	<p>ロエロ・リゼルヴァ ヴァルマッジョーレ Roero Riserva DOCG Valmaggioro 2016</p>
<p>小売価格 3,500円</p>  <p>品種：アルネイズ 畑：ロレート モンペッリーニ 発酵：ステンレスタンク 一部オーク樽 熟成：大樽および ステンレスタンク8か月 ボトル4か月</p>	<p>小売価格 6,200円</p>  <p>品種：アルネイズ 畑：ロレート 発酵：ステンレスタンク 一部オーク樽 熟成：大樽</p>	<p>小売価格 8,000円</p>  <p>品種：ネッピオーロ 畑：ヴァルマッジョーレ 発酵：ステンレスタンク 熟成：大樽12か月 ボトル24か月</p>
<p>ロエロ・ロッソ Roero Rosso DOCG 2017</p>	<p>ヴィンダベイヴェ Vindabeibe</p>	<p>ヴィンダバーニャ Vindabagna</p>
<p>小売価格 4,800円</p>  <p>品種：ネッピオーロ 畑：ロレート モンペッリーニ サングラート 発酵：ステンレスタンク 熟成：大樽12か月 ボトル10か月</p>	<p>小売価格 3,100円</p>  <p>品種：ネッピオーロ 畑：ヴァルマッジョーレ ロレート モンペッリーニ サングラート 発酵：ステンレスタンク 熟成：ステンレスタンク1か月 ボトル2か月</p>	<p>*1L 小売価格 3,700円</p>  <p>品種：アルネイズ 畑： 発酵：ステンレスタンク 熟成：</p>

Tenuta Montemagno

テヌータ・モンテマーニョ 〈ピエモンテ〉

～「BEYOND BIO」ビオワインの先を見据えた生産者～



テヌータ・モンテマーニョは北緯45度のなだらかな丘陵地帯に位置し、その土地はナポレオンの時代から「ブドウの栽培に非常に適した地」と定義されてきた。南西に位置する畑、恵まれたの気候と粘土・石灰岩の土壌、手作業による畑仕事、これらすべてによって最高級のワインが生み出されている。原料であるブドウの剪定や選別はもちろん、注意深い温度管理、穏やかな圧搾、酸素フリーの環境下での発酵や瓶詰など、その一連の手順は「TMメソッド」と呼ばれ、"BEYOND BIO"をスローガンに発酵によって自然に生み出される亜硫酸塩を最大限活用することで、有機認証の要件を下回る含有量を実現している。

TM ブリュット 24
TM BRUT 24 METODO CLASSICO

小売価格 4,300円



品種：バルベーラ
地域：モンテマーニョ
土壌：粘土質、石灰岩質
発酵：瓶内二次発酵
熟成：24か月

TM ブリュット 36
TM BRUT 36 METODO CLASSICO

小売価格 5,300円



品種：バルベーラ
地域：モンテマーニョ
土壌：粘土質、石灰岩質
発酵：瓶内二次発酵
熟成：36か月



ムザエ モンフェッラート ビアッコ
MUSAE Monferrato Bianco DOC 2018

小売価格 2,800円



品種：ソーヴィニヨンブラン
地域：モンテマーニョ
土壌：粘土質、石灰岩質
発酵：ステンレスタンク
熟成：ステンレスタンク

ソリス ヴァイス モンフェッラート ビアッコ
SOLIS VIS Monferrato Bianco DOC 2019

小売価格 3,200円



品種：ティモラツ
地域：モンテマーニョ
土壌：粘土質、石灰岩質
発酵：ステンレスタンク
熟成：ステンレスタンク



アウステルム バルベーラ・ダスティ
AUSTERUM Barbera d'Asti DOCG 2018

小売価格 2,800円



品種：バルベーラ・ダスティ
地域：モンテマーニョ
土壌：粘土質、石灰岩質
発酵：大樽
熟成：大樽6か月

ルベール グリニョリーニョ・ダスティ
RUBER Grignolino d'Asti DOC 2019

小売価格 2,700円



品種：グリニョリーニョ
・ダスティ
地域：モンテマーニョ
土壌：粘土質、石灰岩質
発酵：大樽
熟成：大樽

ノビリスルケ・ディ・カスタニョーレ モンフェッラート
NOBILIS Ruchè di Castagnole Monferrato 2018

小売価格 3,200円



品種：ルケ・ディ・カスタニョーレ
・モンフェッラート
地域：モンテマーニョ
土壌：粘土質、石灰岩質
発酵：大樽
熟成：大樽

Bricco Mondalino

ブリッコ・モンダリーノ 〈ピエモンテ〉

～「クリュのグリニョリーノ」を生み出した生産者～



一族としては300年以上の歴史を誇るヴィニャーレ・モンフェラートに位置するワイナリーである。1970年に現当主であるMauro Gaudioの父Amilcareの手によって現在のワイナリーの基礎が構築された。現在はMauroの次女であるBeatriceが中心的存在として醸造を管理している(Beatriceは17歳でワイン造りの道を選び、醸造学の修士号を取得後、ドイツ・ポルトガル・オーストラリアのワイナリーでも研鑽を積む)。Bricco Mondalinoとは、“Mondalinoの畑の頂点”という意味であり、事実ワイナリーは標高984フィートに位置している。地元では古くから秀逸なバルベラとグリニョリーノの作り手として知られている。ヴィニャーレ・モンフェラート近郊に5区画18ヘクタールの畑を所有。土壌の特徴は石灰質、石灰粘土質。海洋沈殿物(貝殻の化石など)の影響により、地域独特のミネラリーなワインが作られる。約400mmという年間降水量もこの地域で良いワインを造り上げる重要な条件の一つと言える。

バルベラ・デル・モンフェッラート スーペリオール
Barbera del Monferrato Superiore DOCG 2016

小売価格 2,500円



品種：バルベラ、フレイザ
地域：モンフェッラート・カサレーゼ
 ヴィニャーレ・モンフェッラート
発酵：ステンレスタンク
熟成：樽6か月

グリニョリーニョ・デル・モンフェッラート カサレーゼ
Grignolino del Monferrato Casalese DOC 2017

小売価格 2,900円



品種：グリニョリーニョ
地域：モンフェッラート・カサレーゼ
 ヴィニャーレ・モンフェッラート
発酵：ステンレスタンク
熟成：ステンレスタンク10か月
 ボトル2か月

マルヴァジア・ディ・カゾルツォ ドルチェ スティル ノーヴォ
Malvasia di Casorzo "Dolce stil Novo" DOC 2017

小売価格 2,900円



品種：マルヴァジア・カゾルツォ
地域：モンフェッラート・カサレーゼ
 カゾルツォ
発酵：ステンレスタンク
熟成：ステンレスタンク



Matteo Ravera Chion

マッテオラベラシオン 〈ピエモンテ〉

～「カナヴェーゼとカレーマ」で理想のワインを追い求める生産者～

幼少期をブドウ栽培家の祖父と共に過ごしたワイナリー設立者のマッテオ。大学で哲学を学び、ワイン業界とは別の分野に進むも、自らの原点であり、イタリアの文化の土台とも言えるブドウ畑に戻ってきた。2011年に地元であるイヴィリア近郊カナヴェーゼ地区でワイナリー活動をスタートさせる。祖父の代から30年以上有機栽培を行っている畑から、エルバルーチェ、バルベーラ、フレイザを収穫し、醸造段階では手を加え過ぎることなく、亜硫酸塩もブドウが欲する時にのみ最小限の使用に限る。2015年、彼のワイン造りは地元を飛び出し、近隣の村であるカレーマへたどり着く。崖のある点々としたブドウ畑は標高の高い良質な畑から手放され、共同生産組合しか活動していない状況のカレーマ。マッテオにとっては非常に魅力的な土地であった。しかし、自己資本で土地を購入できる財力はなく、この地出身の友人と3人で4ヘクタールの土地を購入する。畑を買いプロジェクトが進み始めた時にトリノのワインイベントでルカ・ファッチェンダ (Valfaccenda) に会い、その知識や経験、そして何より人柄に惚れ込みコンサルティングを依頼。購入した畑でブドウが収穫できる面積はまだまだ小さく、3人で協力しながら畑の修復を行っている。葡萄畑の手入れは全て手仕事。岩山を削り作られた畑は全て200年以上前に作られたもの。ここでも有機農法を取り入れ、ロバを3頭飼ひ、農作業に日々従事する。Carema DOCを2019年春に1200本リリース。

ヴィーノ・ビアンコ "ンラミア"

Vino Bianco "Nramia" 2018

小売価格 2,600円



品種：エルバルーチェ
地域：パラッツォ・カナヴェーゼ
ピヴェローネ
発酵：ステンレスタンク
熟成：ステンレスタンク6か月
ボトル3か月

ヴィーノ・ロッシ "イニツィオ"

Vino Rosso "Inizio" 2015

小売価格 2,800円



品種：バルベーラ、フレイザ、他
地域：パラッツォ・カナヴェーゼ
ピヴェローネ
発酵：ステンレスタンク
熟成：トノー樽18か月
ボトル2か月

カレーマ

Carema DOCG

完売

小売価格 5,900円



品種：ネッピオーロ
地域：カレーマ
発酵：ステンレスタンク
熟成：トノー樽15か月
ボトル12か月



La Fallica

ラ・フラルーカ 〈トスカーナ〉
～スヴェレートのテロワールに魅せられた生産者～



ラ・フラルーカは「フランチェスカとルカ」を意味します。二人は1998年にミラノで出会い恋に落ちました。当時ファッション業界にいた二人の共通点はワインに対する情熱。いつからか二人の夢はフランチェスカの故郷であるトスカーナの地でワインを家族で生産することに向いていきました。3年間自分たちのワインづくりに最適な土地を探し続けた結果、手つかずの森や地中海沿岸特有の低木が残るモンテヴェルティ・マリッティモを臨む、スヴェレート丘陵地域でも標高の高いバルビコーニにたどり着きました。そして、著名なワインコンサルタントであるFederico Curtaz氏の力添えもあり、いよいよ2005年からブドウの植樹が始まりました。現在は、10ヘクタールのブドウ畑、15ヘクタールの森、2ヘクタールのオリーブ林、18ヘクタールの放牧地を所有し、2009年には醸造と貯蔵に適した地下セラーが新設されました。ブドウ畑は主に7区画に分かれ、サンジョベーゼ、ヴェルメンティーノ、シラー、カベルネ・フラン、ヴィオニエ、アリカンテ・ブシェを収穫しています。地中の石を使った壁や舗装路、雨水の再利用、ソーラーパネル、放牧地からの堆肥を利用した有機農業など、ワイン生産者としての「持続可能性」を迫及しています。

ワイン造りのフィロソフィーは、品種個性・テロワール・ヴィンテージ・畑での仕事内容をワインの中にきちんと保持すること。伝統を重んじ、テクノロジーをフォローし、創造性の欲求による試行錯誤を大事にします。ワインの名は、スヴェレートの地で馴染みのある、オークや菩提樹などといった「樹木」に変身を遂げた古典神話の登場人物達に由来しています。



フィレモネ・ヴェルメンティーノ

"Filemone" Costa Toscana Vermentino IGT 2019

小売価格 3,160円



品種：ヴェルメンティーノ
地域：スヴェレート
発酵：ステンレスタンク・トノー
熟成：ステンレスタンク・トノー
シュールリー6か月

バウチ・ヴィオニエ

"Baucci" Costa Toscana Viognier IGT 2016

小売価格 3,750円



品種：ヴィオニエ
地域：スヴェレート
発酵：ステンレスタンク・トノー
熟成：ステンレスタンク・トノー
シュールリー9か月
ボトル10か月

エリーチェ・ヴェルメンティーノ

"Elice" Costa Toscana Vermentino IGT 2016

小売価格 4,350円



品種：ヴェルメンティーノ
地域：スヴェレート
発酵：ステンレスタンク
熟成：ステンレスタンク
シュールリー9か月
ボトル20か月

ピティス・シラー

"Pitis" Costa Toscana Syrah IGT 2014

小売価格 4,700円



品種：シラー
地域：スヴェレート
発酵：ステンレスタンク
熟成：トノー20か月
ボトル24か月

チバリッソ・サンジョベーゼ

"Ciparisso" Suvereto Sangiovese DOCG 2014

小売価格 4,350円



品種：サンジョベーゼ
地域：スヴェレート
発酵：ステンレスタンク
熟成：トノー20か月
ボトル24か月

カベルネフラン

Costa Toscana Cabernet Franc IGT 2016

小売価格 5,900円



品種：カベルネフラン
地域：スヴェレート
発酵：ステンレスタンク
熟成：バリック20か月
ボトル24か月

ワイナリーはサルデーニャ島中央の東海岸、オリアストラ県バウネーイ地区に位置する。峻険な山々が有名なサルデーニャの中でも最も険しい山岳地帯であるオリアストラ県はイタリアの中で最も人口の少ない県である。その中のバウネーイ地区は海岸からほど近い標高1000mの山が背後に迫る地域で、山からの冷たい風と潮風が混ざり合う独特の気候風土である。現在4世代目のロベルトとロレンツォ、ロレダーナが運営しており、土着品種であるカンノナウ、カンノナウピアンコ、ヴェルメンティーノを栽培している。カンノナウに関しては、辛口のカンノナウが伝統的な地域である(少し冷やして飲む習慣がある)。ブドウ栽培以外に穀物やオリーブオイル、土着種の豚であるサルダの養豚と加工業も行う兼業農家である。ロベルトはピエモンテ・アルバの醸造学校を卒業後、バローロ生産ワイナリーにて数年醸造の経験を経て地元に戻り、ワイナリーを引き継いだ。プソーレ家のモットーは地元のを自然のままに届けるということ。サルデーニャの土着品種にこだわり自然農法を取り入れている。ここにしか存在しない、サルデーニャの本質を伝えることが最も重要だと考えている。

ヴェルメンティーノ・ディ・サルデーニャ

Vermentione di Sardegna DOC 2019

小売価格 2,900円



品種：ヴェルメンティーノ
畑：セツテナル
 ペルダ・コロンボス
発酵：ステンレスタンク
熟成：ステンレスタンク8か月

カンノナウ・ディ・サルデーニャ

Cannonau di Sardegna DOC 2018

小売価格 3,300円



品種：カンノナウ
畑：アルチシツ
発酵：ステンレスタンク
熟成：ステンレスタンク8か月

オリアストラ カーゼスパルセ

OGLIASTRA IGT "CASESPARSE" 2016

小売価格 3,600円



品種：カンノナウ90%、
 モニカ5%、ムリステッル5%
畑：プラヌスエルジュ
発酵：マセラシオン14日(一部除梗せず)
 ステンレスタンク
熟成：ステンレスタンク

オリアストラ カラマーレ

OGLIASTRA IGT "KARAMARE" 2018

小売価格 4,600円



品種：カンノナウ ピアンコ
畑：オスライ
発酵：マセラシオン7-9日
 ステンレスタンク
熟成：トノー樽8か月



BIRRA FLEA

ビツラ・フレア 〈ウンブリア〉

～ TOTAL GREEN！ウンブリアの自然が生んだエコ・クラフトビール～



ビツラ・フレアはイタリア国土のほぼ中央、「グリーン・ハート」と呼ばれる緑あふれる州、ウンブリアにあるブルューワリーです。歴史的に有名な名水の産地であるグアルド・タディーノに位置し、その豊かな水源を活かしてモルトに使用する大麦は全て自社農園で栽培しています。起源となる大麦は、遡ること800年、神聖ローマ皇帝フェデリコ2世がグアルト・タディーノを訪れた際自らその種を蒔いたと言い伝えられています。全てのビールはノンフィルターかつ未殺菌で、素材自体の持つ有機性を重視し、瓶内二次発酵をさせることで、より深みのある香りとお味を生み出しています。母体となる企業は地元の自然エネルギー関連のリーディングカンパニー。ビール工場の屋根には太陽光パネルが敷き詰められ、ビール製造に必要とされる電力のほぼ100%を太陽光エネルギーでまかっています。グアルド・タディーノの水、大麦、太陽からつくられる、これぞ地産クラフトビールの真髄です。

<p>ビアンカ・ランチャ BIANCA LANCIA</p>	<p>コスタンツァ COSTANZA</p>	<p>フェデリコII FEDERICO II</p>
<p>330ml 小売価格 780円</p>	<p>330ml 小売価格 780円</p>	<p>330ml 小売価格 780円</p>
 <p>ホワイトビール “フレッシュ&フルーティー” アルコール：5.0% 大麦・小麦麦芽使用。フレッシュかつフルーティーな味わい特徴で、爽やかな酸味があります。色は麦わら色で、厚みのあるクリーミーな泡立ち。サービス温度は4-6度、生ハム・サラミ、熟成チーズに合わせるのにおすすめです。</p>	 <p>ブロンドエール ”バランス◎” アルコール：5.2% 100%大麦麦芽使用。フレッシュな味わい特徴で、フルーティさと少しの苦みを感じられます。色はやわらかい黄色で、厚みのあるクリーミーな泡立ち。サービス温度は4-6度、ピッツァ、生ハム・サラミ、フレッシュチーズなどに合わせるのにおすすめです。</p>	 <p>ゴールドエン ”旨味がリッチ” アルコール：5.9% 100%大麦麦芽使用。フレッシュかつほろ苦い味わい特徴で、草葉のような余韻があります。色は深みのある黄色で、厚みのあるクリーミーな泡立ち。サービス温度は6-8度、淡泊な肉料理や魚料理、ピッツァなどに合わせるのにおすすめです。</p>
<p>フェデリコII エクストラ FEDERICO II EXTRA</p>	<p>バストラ BASTOLA</p>	<p>アデレード ADELAIDE 完売</p>
<p>330ml 小売価格 780円</p>	<p>330ml 小売価格 780円</p>	<p>330ml 小売価格 780円</p>
 <p>IPA ”大人のビター” アルコール：6.6% 100%大麦麦芽。ダブルモルト。はっきりとした苦みと草場の余韻。サービス温度6-8度、グリルした肉、ドライフルーツ、熟成チーズと組み合わせれば、心地よいコントラストが生まれます。チーズケーキ、クレームブリュレ、などの甘い料理との相性は抜群です。</p>	 <p>インペリアルレッドエール ”キャラメル&ナッツ” アルコール：6.9% 100%大麦麦芽使用。ドライな力強い味わいで、キャラメルやヘーゼルナッツのような余韻があります。色は赤みのある琥珀色で、厚みのあるクリーミーな泡立ち。サービス温度は6-8度、肉料理、ドライナッツ、熟成チーズなどに合わせるのにおすすめです。</p>	 <p>APA ”フレッシュ&ビター” アルコール：4.9% 100%大麦麦芽使用。フレッシュな味わいとくっきりした苦味特徴で、アメリカンホップ特有の柑橘系や新鮮な干し草の香りがある非常に飲みやすいビール。サービス温度は6-8度、ハンバーガーやチップス、鶏やうさぎなどの白肉を使ったサラダなどに合わせるのにおすすめです。</p>
<p>マルグリータ MRGHERITA</p>	<p>ヴィオランテ VIOLANTE</p>	<p>アナイス ANAIS 完売</p>
<p>330ml 小売価格 780円</p>	<p>330ml 小売価格 780円</p>	<p>330ml 小売価格 780円</p>
 <p>WEISS ”フルーティー&スムース” アルコール：5.2% 大麦と小麦、二つのモルトで醸造。フレッシュで滑らか、少しの苦味と酸味があり、丸みを帯びた後味特徴。サービス温度は6-8度、エレガントなノートは豚肉やソーセージ、サラミなど、脂肪分のある肉や、ブルーチーズのピザと合わせるのにおすすめです。</p>	 <p>ベルジャンストロングエール ”エレガント&リッチ” アルコール：8.0% 100%大麦麦芽使用。力強い味わいと少しの苦味。キャラメルやヘーゼルナッツの後味。サービス温度は8-10度、ジビエ肉の Pasta やリゾットに合わせるのにおすすめで、他にもマッシュルームや素朴な味わいのチーズ、豚肉ともよく合います。</p>	 <p>スモークドビール ”ほどよくスモーキー” アルコール：6.4% 100%大麦麦芽使用。特殊な麦芽を使用することでドライで芳醇なスモークノートと力強い味わいがある。ほろ苦いキャラメルやヘーゼルナッツの後味。サービス温度は8-10度、熟成した香りの強いチーズや魚の燻製、豚肉のシャンクなどにおすすめです。</p>



LILIVCo.,Ltd.

有限会社リリブ

〒180-0003 東京都武蔵野市吉祥寺南町1-15-16 コーワビル1F

TEL : 0422-24-7501 / FAX : 0422-24-7502 e-mail : y.tsunoda@liliv.jp

www.liliv.jp

※ワインの価格は全て税抜価格です。※ヴィンテージは変更となる場合もございます。