

# 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ティナ著「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ね。

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。



## マソット 〈ヴェネト〉

～「おとぎ話の町」が生み出すストーリー性豊かなワイン～



マソットは丘陵地帯とプレ・アルプスの間に位置するコネリアーノの北部、カンシーリオの森の斜面に広がる集落・サルメデにあるワイナリーです。国際絵本フェスティバルが毎年開催されることから、別名「おとぎ話の町」としても知られており、石造りの家々に囲まれたかわいらしい小さな町です。

2009年、アンドレア・ダ・ロスとダニエレ・ダ・ロスは祖父のアルトゥーロが教えてくれたことのすべてと、醸造学校チェルレッティで学んだことのすべてを注ぎ込み、「Masot - Fiabe di vino=マソット～おとぎ話のワイン～」を立ち上げました。「小さな地主」を意味する「masot」という名前は、家族の伝統と絆を尊重することの表れであり、土地への愛情とその生活への敬意を大切にすダ・ロス家の長年のニックネームでした。「このおとぎ話のような土地から生まれたワインを想像してみてください。豊かで、想像力に富み、社交的で、常にハッピーエンドを迎えるワインです。私たちのワインには、語り、味わい、そして最も重要なこととして、それぞれに異なるストーリーがあります。」

マルナ・ブルプロセッコブリュット ミレジマート  
"MARNA BLU" Prosecco DOC Brut Millesimato 2023



小売価格 3,500円

品種：グレラ100%  
地域：サルメデ・トレヴィーゾ  
発酵：ステンレスタンク  
シャルマ方式

プロセッコ エクストラドライ ミレジマート  
Prosecco DOC Extra Dry Millesimato 2022/2023



小売価格 3,500円

品種：グレラ100%  
地域：ヴァルドッピア・  
トレヴィーゾ  
発酵：ステンレスタンク  
シャルマ方式

プロセッコ スーベリオーレ ヴァルドッピャデネ  
Prosecco Superiore DOCG Valdobbiadene 2023



小売価格 3,800円

品種：グレラ100%  
地域：コネリアーノ・  
ヴァルドッピャデネ  
発酵：ステンレスタンク  
シャルマ方式

ブリヴィドロザ スプマンテロゼエクストラブリュット  
"BRIVIDO ROSA" Vino Supumante Rosè Extra Brut 2023



小売価格 3,700円

品種：インクローチョマンゾーニ  
13.0.25  
地域：サルメデ・トレヴィーゾ  
発酵：ステンレスタンク  
シャルマ方式

コルフオンド コッリ トレヴィジアーニ  
"COLFONDO" Colli Trevigiani IGT 2020



小売価格 3,800円

品種：グレラ100%  
地域：サルメデ・トレヴィーゾ  
発酵：ステンレスタンク  
瓶内二次発酵

ヴェルディーゾ コッリ トレヴィジアーニ フリッツァンテ  
"VERDISO" Colli Trevigiani IGT Frizzante 2019



小売価格 2,900円

品種：ヴェルディーゾ100%  
地域：サルメデ・トレヴィーゾ  
発酵：ステンレスタンク  
シャルマ方式

ボスケラ コッリ トレヴィジアーニ  
BOSCHERA Colli Trevigiani IGT 2020/2023



小売価格 3,700円

品種：ボスケラ100%  
地域：サルメデ・トレヴィーゾ  
発酵：ステンレスタンク  
(一部既使用のバリック)  
熟成：アカシア樽10ヶ月



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トヤが当主を務め、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、始新世起源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 ミクルス・フリッツァンテ **完売**  
Venezia Giulia Ribolla Gialla MIKLUS IGT 2022

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12日  
ステンレスタンク  
メトド・アンセストラル

リボッラジャッラ スプマンテ メトドクラシコ **完売**  
Ribolla Gialla IGT Spumante metodo classico 2020

小売価格 5,800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：瓶内二次発酵  
ドサーージュゼロ

マルヴァジア ミクルス  
Malvasia MIKLUS DOC 2019

小売価格 6,200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

フリウラーノ ミクルス フランチェスコ  
Friulano MIKLUS Francesco 2019

小売価格 6,400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  
開放樽にて発酵開始  
熟成：トノー24か月

ピノグリージョコッリオミクルス **完売**  
Pinot Grigio Collio MIKLUS DOC 2018

小売価格 5,500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：マセラシオン14日間  
開放樽にて発酵開始  
熟成：トノー24か月

リボッラ・ジャッラ ミクルス  
Venezia Giulia Ribolla Gialla MIKLUS IGT 2018

小売価格 6,400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日間  
開放樽にて発酵開始  
熟成：アカシアバリック  
48か月

コッリオロッソ **完売**  
Collio Rosso DOC

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

マルヴァジア **完売**  
Collio Malvasia DOC 2022

小売価格 4,000円



品種：マルヴァジア  
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  
Collio Friulano DOC 2022

小売価格 4,000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

ピノグリージョ  
Collio Pinot Grigio DOC 2022

小売価格 4,000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

リボッラジャッラ  
Collio Ribolla Gialla 2022

小売価格 4,000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：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 **完売**  
Collio Sauvignon DOC 2022

小売価格 4,000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

エラルド・ヴィベルティ 〈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" 2021

小売価格 4,300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  
マセラシオン7日間  
熟成：ステンレスタンク8か月

ランゲ・ネッピオーロ **完売**

Lange Nebbiolo DOC



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  
マセラシオン14日間  
熟成：小樽12か月

バローロ **完売**

Barolo DOCG



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  
マセラシオン30日間  
熟成：小樽24か月

バローロ "ロンカリエ" **完売**

Barolo DOCG "Roncaglie"



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  
マセラシオン40日間  
熟成：大樽30か月

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が、それ以前からイザベル・ルジュロンMWが主催するナチュラル・ワイン・フェア「RAWワイン」などでも高く評価され知る人ぞ知る若き気鋭の生産者といえる存在であった。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。徐々に戻ってきている家族の畑と、自ら新たに借り増した畑は現在3.5hを有する。

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。そして、素晴らしいワインを造るためのリスクは厭わない。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。

ロエロ・アルネイズ再入荷  
 Roero Arneis DOCG 2023



小売価格 5,500円  
 品種：アルネイズ  
 畑：ロレート  
         モンベッリーニ  
 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

ロエロ・アルネイズリゼルヴァロレート  
 Roero Arneis Riserva DOCG Loreto 2021



小売価格 7,400円  
 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

ビスラッコ・ヴィーノピアンコ再入荷  
 Bis-lacco vino bianco 2023



小売価格 4,600円  
 品種：コルテーゼ、アルネイズ  
 畑：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

ロエロ・ロッソ  
 Roero Rosso DOCG 2021



小売価格 6,400円  
 品種：ネッピオーロ  
 畑：ロレート  
         モンベッリーニ  
         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

ロエロ・リゼルヴァ ヴァルマッジオーレ  
 Roero Riserva DOCG Valmaggiore 2019



小売価格 10,000円  
 品種：ネッピオーロ  
 畑：ヴァルマッジオーレ  
 発酵：ステンレスタンク  
 熟成：大樽12か月  
         ボトル24か月

ビスエスト・ヴィーノロッソ  
 Bis-esto vino rosso 2022



小売価格 4,350円  
 品種：グリニョリーノ  
 畑：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：コンクリートタンク

ヴィンダベイヴェ再入荷  
 Vindabeive 2023



小売価格 4,600円  
 品種：ネッピオーロ95%  
         アルネイズ5%  
 畑：ヴァルマッジオーレ  
         ロレート  
         モンベッリーニ  
         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



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 **完売**  
TM BRUT 24 METODO CLASSICO

小売価格 4,800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 6,800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

ニンファ モンフェッラート ビアッコ  
NYMPHAE Monferrato Bianco DOC 2022

3,700円



品種：ソーヴィニヨン  
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

ムザエ モンフェッラートビアッコ  
MUSAE Monferrato Bianco DOC 2022

小売価格 3,800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 2022

小売価格 4,600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

ルベール グリニョリーノ・ダスティ **完売**  
RUBER Grignolino d'Asti DOC

品種：グリニョリーノ  
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

ミステリウム バルベーラ・ダスティスーペリオール  
MYSTERIUM Barbera d'Asti Superiore DOCG 2017

小売価格 5,500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：ステンレスタンク  
熟成：パリック、トノー  
大樽を併用18ヶ月

インヴィクトゥス ルケ・ディ・カスタニョーレ モンフェッラート  
INVCTUS Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG 2021

小売価格 5,600円



品種：ルケ  
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

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 DOCG 2022

小売価格 4,600円



品種：ルケ  
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



キウズーマ 〈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若い生産者～

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レ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、バルペーラ、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) に出会い、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頭飼い、農作業に日々従事する。Carema DOCを2019年春に1200本リリース。

エルバルーチェ・デイ・カルーゾ "パヤリン" **完売**

Erbaluce di Caluso "Pajarin"



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・ロツソ "ファリネル" **完売**

Vino Rosso "Farinel"



品種：ネッピオーロ、ネレット  
地域：カレーマ  
発酵：ステンレスタンク熟成：  
ステンレスタンク

カレーマ

Carema DOC 2019/2020

小売価格 7,800円/8,000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



# 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が中心的な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ー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。

バルベーラ・デル・モンフェラート スーペリオレ  
Barbera del Monferrato Superiore DOCG 2021

小売価格 3,900円



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

グリニョリーノ・デル・モンフェラート カサレーゼ  
Grignolino del Monferrato Casalese DOC 2022

小売価格 5,300円



品種：グリニョリーノ  
地域：モンフェラート・カサレーゼ  
ヴィニャーレ・モンフェラート  
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 2022

小売価格 3,950円



品種：マルヴァジア・カゾルツォ  
地域：モンフェラート・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

スプマンテ ディ カリタ ダ ウェ グリニョリーノ メトドクラシコ マーゴット  
Vino Spumante di Qualita' da Uve Grignolino Metodo Classico Margot 2022

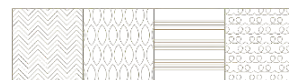
小売価格 8,100円



品種：グリニョリーノ  
地域：モンフェラート・カサレーゼ  
カゾルツォ  
熟成：瓶内熟成36か月



テヌータ・サン・ジャコモ 〈ピエモンテ〉  
～ガヴィ ディ ガヴィの伝統と発展を支えるワイナリー～



TENUTA SAN GIACOMO

テヌータ サン ジャコモは、ガヴィの中心地からほんの数マイルの、リグーリアのプレアペニン山脈の丘陵にあります。20ヘクタールのブドウ畑を所有しており、4世代にわたってガヴィ ディ ガヴィの誕生と発展に重要な役割を果たしてきたベルガリオ家の情熱と伝統に従って栽培されています。この一族は、まず第一にブドウの木から素晴らしいワインが生まれるという原則を固く信じており、そのため、土地と環境を厳格に尊重しながら、ブドウの木を栽培することに全力を注いでいます。テヌータ・サン・ジャコモの畑は、標高の高い丘陵地に広がり、理想的な気候条件と土壌を備えています。この環境は、ぶどうの成熟にとって最適であり、複雑で豊かな味わいを持つワインを生み出す要因となっています。また、農法にもこだわり、持続可能な栽培方法を採用しています。化学肥料や農薬の使用を極力抑え、自然の力を最大限に活かすという、環境に優しいワイナリーを実現しています。ワイン造りにおいても、この地域の伝統を守りながら現代的なアプローチを取り入れた手法で高い評価を得ており、それぞれの品種が持つ特性を引き出すために、収穫のタイミングや発酵プロセスに細心の注意を払うことで、テロワールの特徴を活かした力強さとエレガンスの調和した味わいのワインを生み出しています。

ガヴィ デル コムーネ ディ ガヴィ

Vino Gavi DOCG 2023 del comune di Gavi

小売価格 3,700円



品種：コルテーゼ  
地域：ガヴィ  
発酵：ステンレスタンク  
熟成：ステンレスタンク

ガヴィ デル コムーネ ディガヴィ "ネラ"

Vino Gavi DOCG 2022 del comune di Gavi "Nera"

小売価格 4,700円



品種：コルテーゼ  
地域：ガヴィ  
発酵：ステンレスタンク  
マセラシオン2日間  
熟成：ステンレスタンク



# Sorelle de Nicola FEYLES

フェイレス 〈ピエモンテ〉



マリア・フェイレスと、マリアの義理の息子、アントニオ・デ・ニコラによって1964年に設立されたワイナリー。最初のブドウ畑はバルバレスコの中心部にある Neive (ネイヴェ) 村の土地、Montesommo (モンテソムモ) に作られました。それから、Langhe (ランゲ) の丘に畑を広げ、今では7ヘクタール以上の畑を所有しネッピオーロをメインにバルベーラとドルチェットを育て、年間生産量は約50,000本になります。

伝統を受け継ぎ忠実に守り、ブドウ畑からテロワールとそこに育つブドウを表現した、特色のあるワインを作り出すことを目指しています。この目的を達成するため様々なことに気をつけています。例えば、背の高いブドウが最大限の日照時間が得られるよう、十分に間隔を置いて植えられます。よりしっかりと抽出ができるよう、マセラシオンには時間をかけます。バリックは使用せず、中容量のスラヴォニアンオーク樽のみでワインが自然に出来上がっていくのを邪魔しないよう、工程を最低限に抑えるという工夫をしています。



1500 ml

**Barbaresco Riserva 2014 Magnum 完売**  
バルバレスコ・リゼルヴァ マグナム

品種:ネッピオーロ

室温で約30日間、ステンレスタンク内でルモンタージュを行い果帽を混ぜながら、野生酵母で発酵させる。自然な清澄の後、30~50hlのスラヴォニアンオーク樽で約24ヶ月熟成。その後、ノンフィルターで瓶詰めし、更に24ヶ月以上瓶内熟成。清澄、濾過作業はしない

19,500円 (参考上代)



**Dolcetto d'Alba Superiore 2022**  
ドルチェット・ダルバ スペリオレ

品種:ドルチェット

室温で約20日間、ステンレスタンク内でルモンタージュを行い果帽を混ぜながら、野生酵母で発酵させる。タンク内で12カ月熟成させた後、30~50hlのスラヴォニアンオーク樽で短期間熟成させる。瓶詰された後、出荷まで更に6ヶ月瓶内熟成させる。可能な限り味と香りを維持するため、清澄、濾過作業はしない。

4,000円 (参考上代)



**Barbera d'Alba Superiore 2019 完売**  
バルベーラ・ダルバ スペリオレ

品種:バルベーラ

室温で約30日間、ステンレスタンク内でルモンタージュを行い果帽を混ぜながら、野生酵母で発酵させる。自然な清澄の後、30~50hlのスラヴォニアンオーク樽で熟成。その後、ノンフィルターで瓶詰めし、6ヶ月瓶内熟成。清澄、濾過作業。

4,300円 (参考上代)



**Langhe Nebbiolo 2016 完売**  
ランゲ・ネッピオーロ

品種:ネッピオーロ

室温で約30日間、ステンレスタンク内でルモンタージュを行い果帽を混ぜながら、野生酵母で発酵させる。自然な清澄の後、30~50hlのスラヴェニア オーク樽で熟成。その後、ノンフィルターで瓶詰めし、更に24ヶ月以上瓶内熟成し、ボトル内のワインを落ち着かせる。清澄、濾過作業はしない。

5,500円 (参考上代)



**Barbaresco Riserva 2014 完売**  
バルバレスコ・リゼルヴァ

品種:ネッピオーロ

室温で約30日間、ステンレスタンク内でルモンタージュを行い果帽を混ぜながら、野生酵母で発酵させる。自然な清澄の後、30~50hlのスラヴォニアンオーク樽で約24ヶ月熟成。その後、ノンフィルターで瓶詰めし、更に24ヶ月以上瓶内熟成。清澄、濾過作業はしない。

8,600円 (参考上代)



**Barolo Riserva 2015 完売**  
バローロ・リゼルヴァ

品種:ネッピオーロ

室温で約30日間、ステンレスタンク内でルモンタージュを行い果帽を混ぜながら、野生酵母で発酵させる。自然な清澄の後、30~50hlのスラヴォニアンオーク樽で約24ヶ月熟成。その後、ノンフィルターで瓶詰めし、更に24ヶ月以上瓶内熟成。清澄、濾過作業はしない。

9,000円 (参考上代)

ガルダ 〈ロンバルディア〉

～ガルダ湖畔、ヴァルテネーゼの恵みを味わう個性豊かなワイン～



Tenute del Gardaは、ロンバルディア地方のガルダ湖畔、自然の恵み豊かなLonato del Gardaに位置する家族経営の小さなワイナリーです。この地域特有のマイクロクリマイトと肥沃な土壌を活かし、高品質なワインを生産しています。ガルダ湖の穏やかな気候とミネラル豊富な土壌は、葡萄に複雑な風味を与えます。特にヴァルテネーゼ地区の土壌は多様で、石灰質、粘土質、砂質が混ざり合い、独特の風味をもたらします。丘陵地帯の斜面に位置する葡萄畑は、日照時間が長く、昼夜の温度差が大きいため、葡萄の成熟に理想的な条件が整っています。

ワイン造りのプロセスでは、伝統と革新を融合させています。収穫から瓶詰めまで、一貫して手間を惜しまず行うことで、各ワインが土地の個性を最大限に表現しています。

ソットソプラ ヴィーノ・トゥルボレント

SOTTOSOPRA "VINO TURBOLENTO" Sparkling Metodo Classico

小売価格 5,800円



品種：グロベッコ  
畑：バルクッツィ  
発酵：瓶内二次発酵  
熟成：36か月以上

リースリング

"RIESLING" Garda Riesling DOC 2019

小売価格 4,900円



品種：リースリング・リナーノ80%  
リースリング・イタリコ20%  
畑：カンパニョーリ  
発酵：ステンレスタンク  
熟成：ステンレスタンク

ヴァルテネーゼ

"VALRTENESI"Valtinesi Riviera del Garda Classico Chiaretto DOC 2021

小売価格 4,900円



品種：グロベッコ50%  
マルツェミーノ25%  
サンジョヴェーゼ25%  
畑：バルクッツィ  
発酵：ステンレスタンク  
熟成：ステンレスタンク

ルコーネ

"LUCONE" Riviera del Garda Classico Gropello DOP 2016

小売価格 4,900円



品種：グロベッコ85%  
マルツェミーノ5%  
バルペーラ5%  
サンジョヴェーゼ5%  
畑：バルクッツィ  
発酵：ステンレスタンク  
熟成：セメントタンク2年  
(20%はトノー1年含む)

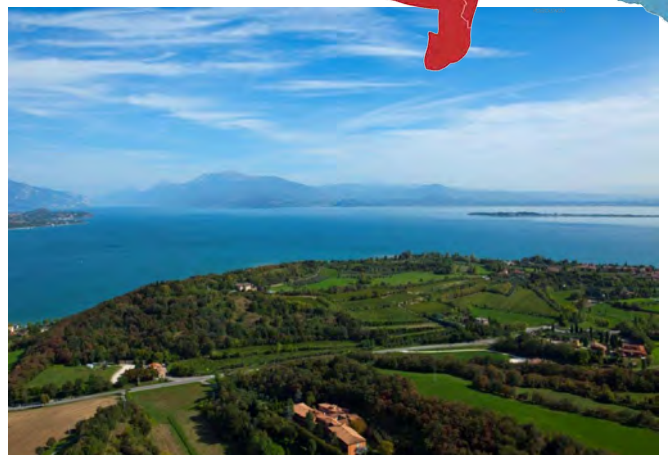
ヴィスタ・ラーゴ

"VISTA LAGO"Valtinesi Riviera del Garda Classico DOP Riserva 2016

小売価格 9,800円



品種：グロベッコ  
畑：バルクッツィ  
発酵：ステンレスタンク  
熟成：トノー12か月  
瓶詰後最低24か月





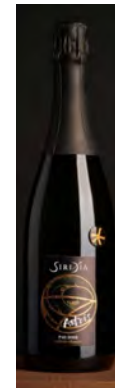
## シリディア 〈ヴェネト〉

～ヴァルポリチェッラの地で旅を続ける新星ワイナリー～

「想像してみてください。私たちの集中力が周囲の環境とひとつにまとまる瞬間、無限にあるように思われるその一瞬を狙って矢を放たなければならないことを。その瞬間に生まれるものこそが私たちのワインです」。エドアルドは ヴァルポリチェッラで最も権威のある醸造所に長年務めた後、2019年、35歳の時に家族のブドウ畑を引き継ぎシリディアをスタートさせました。ヴァルポリチェッラの古典的な生産地域にある5つの自治体の1つ、ネグラールディ ヴァルポリチェッラに位置するワイナリーです。栽培しているブドウは、主にこの地域の典型的な品種、コルヴィーナ、コルヴィノーネ、ロンディネッラに、希少なモリナーラとスピガモンティを加えたものです。複数の生産部門においてメイド・イン・イタリーを象徴する活動が評され、「イタリアン・エクセレンス・レジスター」に認定されています。「私たちはまだ完全ではありません。熟成中のワインもあれば、プロジェクト中のワインもあります。やりたい気持ち、アイデアは尽きません。私たちは旅を続けたいのです。」



アストリス スブマンテ メトドクラシコ  
Spumante di Qualita Metodo Classico Pas Dose



小売価格 6500円

品種：ピノワール  
コルヴィーナ  
畑：ネグラールディ  
ヴァルポリチェッラ  
発酵：瓶内二次発酵  
熟成：24か月

ピアンコ・ヴェネローゼ  
Bianco Veronese IGT 2022



小売価格 3700円

品種：ガルガーネガ  
シャルドネ  
コルテーゼ  
畑：パストレンゴ  
発酵：ステンレスタンク  
熟成：ステンレスタンク  
6ヶ月

ヴァルポリチェッラ・クラシコ  
Valpolicella Classico DOC 2020



小売価格 4000円

品種：コルヴィーナ  
コルヴィノーネ  
ロンディネッラ  
モリナーラ  
畑：ネグラールディ  
ヴァルポリチェッラ  
発酵：ステンレスタンク  
熟成：ステンレスタンク  
7か月

ヴァルポリチェッラ・クラシコ・スーペリオレ  
Valpolicella Classico DOC 2019



小売価格 5100円

品種：コルヴィーナ  
コルヴィノーネ  
ロンディネッラ  
畑：ネグラールディ  
ヴァルポリチェッラ  
発酵：ステンレスタンク  
熟成：フレンチオークトノー  
18か月

アマローネ・クラシコ・デッラ・ヴァルポリチェッラ  
Amarone Classico della Valpolicella 2019



小売価格 9600円

品種：コルヴィーナ  
コルヴィノーネ  
ロンディネッラ  
畑：ネグラールディ  
ヴァルポリチェッラ  
発酵：ステンレスタンク  
熟成：オーク大樽30か月

パッシート・ピアンコ/500ml  
Passito Bianco Sirdia IGT 2018



小売価格 4500円

品種：ガルガーネガ50%、  
トレビッアーノ50%  
畑：ネグラールディ  
ヴァルポリチェッラ  
発酵：ステンレスタンク  
熟成：デミジョンボトル12か月

レチオート・デッラ・ヴァルポリチェッラ・クラシコ/500ml  
Recioto della Valpolicella Classico DOCG Sirdia 2019



小売価格 9100円

品種：コルヴィーナ  
コルヴィノーネ  
ロンディネッラ  
畑：ネグラールディ  
ヴァルポリチェッラ  
発酵：ステンレスタンク  
熟成：デミジョンボトル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licant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」を追及しています。

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

"Filemone" Costa Toscana Vermentino 2023

小売価格 4900円



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

バウチ

"Bauci" Costa Toscana Viognier 2021

小売価格 5,400円



品種：ヴィオニエ  
地域：マレンマ・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

エリーチェ **完売**

"Elice" Costa Toscana Vermentino



品種：ヴェルメンティーノ  
地域：マレンマ・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

イシーロゼ **完売**

"Isyrose" Costa Toscana Rosato



品種：シラー  
地域：マレンマ・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6か月

フィリデ **完売**

"Fillide" Costa Toscana Rosso



品種：サンジョヴェーゼ・シラー  
アlicantテブーシェ  
地域：マレンマ・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  
フレンチオーク併用



ピティス **完売**

"Pitis" Costa Toscana Syrah



品種：シラー  
地域：マレンマ・スヴェレート  
発酵：ステンレスタンク  
オーク樽  
熟成：樽20か月  
(トノーと既使用のバリック併用)

チパリッソ

"Ciparisso" Suvereto Sangiovese 2019

小売価格 6,900円



品種：サンジョベーゼ  
地域：マレンマ・スヴェレート  
発酵：ステンレスタンク  
オーク樽  
熟成：樽20か月  
(トノーと既使用のバリック併用)

カベルネフラン

"Cabernet Franc" Costa Toscana Cabernet Franc 2018

小売価格 6,800円



品種：カベルフラン  
地域：マレンマ・スヴェレート  
発酵：ステンレスタンク  
オーク樽  
熟成：樽20か月  
(既使用の樽使用)

ヌネス 〈カンパーニャ〉

～古代ローマから続く銘醸地の小さなワイナリー～

AZIENDA AGRIGOLA  
nunes

ヌネスは、カンパーニャ州北部、ナポリとローマの間、カゼルタの田舎にある小さな町、カリノーラにあるワイナリーです。祖父からの土地を引き継いだ父アントニオ・ヌネスによって2002年にワイン造りがスタートしました。畑は10ヘクタールあり、半分にファランギーナ、残りの半分にはアリアニコとピエディロツソが植えられています。ワイン造りの歴史の中で最古のDOCとされるファレルノ・デル・マッシコに位置し、キケロやホラティウス、ウェルギリウスなどの古代ローマ詩人や、カエサルを始めとする多くの皇帝達がこの土地のワインを好んで飲んでいとされています。畑は休火山ロッカモンフィーナの斜面に広がる火山性石灰質の土壌で、西側は海、周りにはモンテ・マッシコ、モンテ・アウルンチといった山々があり、1年を通して雨が少なく穏やかな気候に恵まれています。

タチート ビアンコ ファレルノ デル マッシコ  
"Tacito Bianco" Falerno del Massico DOC 2023

小売価格 4,500円



品種：ファランギーナ  
地域：カリノーラ  
発酵：ステンレスタンク  
熟成：ステンレスタンク4か月

ヴィテ アミネア ファランギーナ カンパーニャ  
"Vite Aminea" Falanghina Campania IGT 2023

小売価格 5,200円



品種：ファランギーナ95%  
コーダ・ディ・ヴォルベ5%  
地域：カリノーラ  
発酵：ステンレスタンク  
熟成：ステンレスタンク4か月  
フレンチオーク1か月

ロデオン ロザート カンパーニャ  
Rodeon Rosato Campania IGT 2023

小売価格 4,500円



品種：ピエディロツソ  
地域：カリノーラ  
発酵：ステンレスタンク  
熟成：ステンレスタンク4か月





プソレ 〈サルデーニャ〉

～「サルデーニャの中でも最も険しい地域」でつくられる土着ワイン～

AZIENDA AGRICOLA  
PUSOLE



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、ロレダーナが運営をしており、土着品種であるカンノナウと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 Vermentino di Sardegna DOC 2023

小売価格 4,000円



品種：ヴェルメンティーノ  
畑：セッテナル  
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

オリアストラカラマレ

OGLIASTRA IGT "KARAMARE" 2022

小売価格 5,500円



品種：カンノナウビアンコ  
畑：オスライ  
発酵：マセラシオン8-12日  
ステンレスタンク  
熟成：トノーとバリック8か月

カンノナウ・ディ・サルデーニャ Cannonau di Sardegna DOC 2022

小売価格4,500円/4,600円  
※9月より価格改定



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" 2021

小売価格 4,800円



品種：カンノナウ90%、  
モニカ10%  
畑：ブラヌスエルジュ  
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

カンノナウクラシコサ・スカラ

CANNONAU CLASSICO SA SCALA DOC 2019

小売価格 5,500円



品種：カンノナウ  
畑：サ・スカラ  
発酵：マセラシオン10-15日  
ステンレスタンク  
熟成：既使用のバリック12か月

オリアストラサッカレ

OGLIASTRA IGT SACCARE 2019

小売価格 5,950円



品種：カンノナウ80%、  
モニカ10%、ムリステッル10%  
畑：サッカレ  
発酵：マセラシオン10-15日  
ステンレスタンク  
熟成：既使用のバリック12か月



ビッラ・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～



ビッラ・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リューワリーです。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味わい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、ビール製造に必要な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。

ピアンカ・ランチャ  
BIANCA LANCIA

330ml 小売価格 1,000円



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が特徴で、爽やかな酸味があります。色は変わらぬ。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をおすすめです。

コスタンツァ  
COSTANZA

330ml 小売価格 1,000円



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が特徴で、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をおすすめです。

フェデリコII  
FEDERICO II

330ml 小売価格 1,000円



ゴールデンエール  
“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が特徴で、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、ピッツァなどに合わせるのをおすすめです。

フェデリコII エクストラ  
FEDERICO II EXTRA

330ml 小売価格 1,000円



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。

バストラ  
BASTOLA

330ml 小売価格 1,000円



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をおすすめです。

アデレード  
ADELAIDE

330ml 小売価格 1,000円



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が特徴で、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をおすすめです。

ヴィオランテ  
VIOLANTE

330ml 小売価格 1,000円



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をおすすめで、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。





**LILIV**Co.,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 : info@liliv.jp

[www.liliv.jp](http://www.liliv.jp)

※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がございます。