

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、そういう食事は樂しくな
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、醸造学校チエ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るダ・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 2024



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 2024



小売価格 3,500円

品種：グレラ100%
地域：ヴァルドッビア・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 ヴァルドッビャデネ
Prosecco Superiore DOCG Valdobbiadene 2023



小売価格 4,100円

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

ブリヴィドローザ スプマンテ ロゼ エクストラブリュット
"BRIVIDO ROSA" Vino Supumante Rosé Extra Brut 2023/2024



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

ボスケラ コッリ トレヴィジャーニ
BOSCHERA Colli Trevigiani IGT 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

コルフォンド コッリ トレヴィジャーニ
"COLFONDO" Colli Trevigiani IGT 2020/2022



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



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・ミクルスがブドウ畠の耕作を始め、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畠を受け継ぎ、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。土壤は「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。所有する畠は標高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。畠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 スプマンテ メトドクラシコ
Ribolla Gialla IGT Spumante metodo classico 2020



小売価格 6,600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
ドサージュゼロ



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

リボッラ・ジャッラ ミクルス・フリッツアンテ
Venezia Giulia Ribolla Gialla MIKLUS IGT 2022



小売価格 5,400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12日
ステンレスタンク
メトド・アンセストラル

フリウラーノ ミクルス フランチェスコ
Friulano MIKLUS Francesco 2020



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
開放樽で発酵開始
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



小売価格 6,200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 ミクルス完売
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 2023



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 Fruilano DOC 2023



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

ピノグリージョ完売

Collio Pinot Grigio DOC 2023



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 2023



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

Collio Sauvignon DOC 2023



小売価格 4,000円

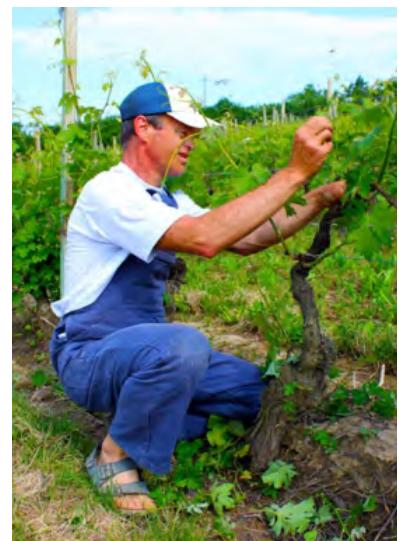
品種：ソーヴィニヨンブラン
地域：サン・フロリアーノ
デル・コッリオ
発酵：ステンレスタンク
熟成：ステンレスタンク7か月
シュールリー

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。自ら毎日畑にて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い、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）。

EV



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・ネッビオーロ完売

Lange Nebbiolo DOC



品種：ネッビオーロ

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：ネッビオーロ

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：ネッビオーロ

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「ファッченダの谷」、ファッчен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・ファッченダは1982年生まれ。2017年「ジュリオ・ガッベッリ・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。徐々に戻ってきてている家族の畠と、自ら新たに借り増した畠は現在3.5ha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ビ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

Roero Arneis DOCG 2023/2024

小売価格 5,500円

品種：アルネイズ
畠：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
畠：ロレート
発酵：ステンレスタンク
一部オーク樽
熟成：大樽



ピス ラッコ・ヴィーノビアンコ 12月入荷

Bis-lacco vino bianco 2024

小売価格 4,600円

品種：コルテーゼ、アルネイズ
畠：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 2021/2023

小売価格 6,400円/7,100円

品種：ネッビオーロ
畠：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 ヴァルマッジョーレ

Roero Riserva DOCG Valmaggio 2019

小売価格 10,000円

品種：ネッビオーロ
畠：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



ピス エスト・ヴィーノロッソ

Bis-est vino rosso 2023

小売価格 5,200円

品種：グリニヨリーノ
畠：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

Vindabeive 2023/2024

小売価格 4,600円

品種：ネッビオーロ95%
アルネイズ5%
畠：ヴァルマッジョーレ
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



ピス トゥルナ・ヴィーノロッソ

Bis-Turna vino rosso 2023/2024

小売価格 5,200円

品種：フレイザ
畠：ヴィニャーレ・モンフェッラート
発酵：ステンレスタンク
マセラシオン7日間
熟成：コンクリートタンク5か月
10%オークトノー樽



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 6,300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 完売

TM BRUT 36 METODO CLASSICO



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 ピアンコ

NYMPHAE Monferrato Bianco DOC 2024

小売価格 3,900円



品種：ソーヴィニヨン

ティモラッソ

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 ヴィス モンフェッラート ピアンコ
SOLIS VIS Monferrato Bianco DOC 2023

小売価格 4,900円



品種：ティモラッソ

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

ヴィオラ モンフェッラートロッソ 完売
VIOLAE Monferrato Rosso DOC 2023

小売価格 3,900円



品種：バルベーラ、シラー

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

30%既使用のバリック
とトノー併用

ルペール グリニヨリーノ・ダスティ
RUBER Grignolino d'Asti DOC 2023

小売価格 4,000円



品種：グリニヨリーノ

地域：モンテマーニョ土

壤：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・ダスティスベリオーレ
MYSTERIUM Barbera d'Asti Superiore DOCG 2018/2019

小売価格 6,500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：バリック、トノー

大樽を併用18ヶ月

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・カスタニヨーレ モンフェッラート
NOBILIS Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG 2023

小売価格 4,800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畠に戻ってきた。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畠から、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とおり着く。崖のある点々としたブドウ畠は標高の高い良質な畠から手放され、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。畠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・ファッッセンダ (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。購入した畠でブドウが収穫できる面積はまだまだ小さく、3人で協力しながら畠の修復を行っている。葡萄畠の手入れは全て手仕事。岩山を削り作られた畠は全て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・ディ・カルーゾ"パヤリン"

Erbaluce di Caluso "Pajarin" 2022

小売価格 4,900円



品種：エルバルーチェ
地域：パラツォ・カナヴェーゼ
ピヴェローネ
発酵：ステンレスタンク
1/3を皮ごとマセラシオン3-4日
熟成：翌年夏までステンレスタンクで
シュールリー
ボトル12か月

ヴィーノ・ロッソ"ファリネル"

Vino Rosso "Farinel" 2023

小売価格 4,900円



品種：ネッビオーロ、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 2020

小売価格 8,000円



品種：ネッビオーロ
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〉

～「クリュのグリニヨリーノ」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の畠の頂点"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ヨ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ヘクタールの畠を所有。土壤の特徴は石灰質、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 スーペリオーレ
Barbera del Monferrato Superiore DOCG 2022



小売価格 4,200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

グリニヨリーノ・デル・モンフェラート カサレーゼ "ガウディオ"
Grignolino del Monferrato Casalese DOC "Gaudio" 2023



小売価格 4,300円

品種：グリニヨリーノ
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

マルヴァジア・ディ・カゾルツォ ドルチェ スタイル 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 カリタダウヴェ グリニヨリーノ メトドクラシコ マゴット
Vino Spumante di Qualita' da Uve Grignolino Metodo Classico Margot 2022



小売価格 8,100円

品種：グリニヨリーノ
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

グリニヨリーノ・デル・モンフェラート カサレーゼ "ブリッコモンダリーノ"
Grignolino del Monferrato Casalese DOC "Bricco Mondalino" 2022



小売価格 5,500円

品種：グリニヨリーノ
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



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一族の新たな挑戦～



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、リグーリア海岸から続く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畠を所有しており、4世代にわたってガヴィディガヴィの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。その中でテヌータ・サン・ジャコモは現当主ダリオ・ベルガリオによって2010年に設立された新しいプロジェクトです。テヌータ・サン・ジャコモの畠は、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 del comune di Gavi 2024

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 del comune di Gavi "Nera" 2024

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
熟成：ステンレスタンク
10か月 シュールリー

コッリトレヴィジャーニ デルトーナ ティモラッソ **NEW**

Colli Tortonesi DOC Derthona Timorasso 2023

小売価格 6,300円



品種：ティモラッソ
地域：トルトーナ
発酵：ステンレスタンク
熟成：ステンレスタンク
8か月 シュールリー





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。最初のブドウ畠はバルバレスコの中心部にある Neive (ネイヴェ) 村の土地、Montesommo (モンテソッモ) に作られました。それから、Langhe (ランゲ) の丘に畠を広げ、今では7ヘクタール以上の畠を所有しネッビ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、ブドウ畠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 2009 Magnum 完売 バルバレスコ・リゼルヴァ マグナム

品種: ネッビオーロ

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。

1.5L/25,000円 (参考上代)



Dolcetto d'Alba Superiore 2022 完売 ドルチェット・ダルバ スペリオーレ

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ヶ月熟成させた後、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。



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

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、濾過作業はしない。

5,300円 (参考上代)



Langhe Nebbiolo 2019 完売 ランゲ・ネッビオーロ

品種: ネッビオーロ

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かせる。清澄、濾過作業はしない。

6,500円 (参考上代)



Barbaresco Riserva 2015 完売 バルバレスコ・リゼルヴァ

品種: ネッビオーロ

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。

10,000円 (参考上代)



Barolo Riserva 2015 完売 バローロ・リゼルヴァ

品種: ネッビオーロ

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。

11,000円 (参考上代)

ガルーダ 〈ロンバルディア〉

～ガルダ湖畔、ヴァルテネージ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メ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。特にヴァルテネージ地区の土壌は多様で、石灰質、粘土質、砂質が混ざり合い、独特的な風味をもたらします。丘陵地帯の斜面に位置する葡萄畠は、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。

ソフトソプラ 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：グロッペッロ
畑：バルクツツイ
発酵：瓶内二次発
熟成：36か月以上

ルコーネ

"LUCOME" Riviera del Garda Classico Gropello DOP 2016

小売価格 4,900円



品種：グロッペッロ85%
マルツェミーノ5%
バルベーラ5%
サンジョヴェーゼ5%
畑：バルクツツイ
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)

リースリング完売

"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：カンパニヨーリ
発酵：ステンレスタンク
熟成：ステンレスタンク

ヴィスタ・ラーゴ

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

小売価格 9,800円



品種：グロッペッロ
畑：バルクツツイ
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

ヴァルテネージ完売

"VALTENESI" Valtenesi Riviera del Garda Classico Chiaretto DOC 2021

小売価格 4,900円



品種：グロッペッロ50%
マルツェミーノ25%
サンジョヴェーゼ25%
畑：バルクツツイ
発酵：ステンレスタンク
熟成：ステンレスタンク





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ぬことを。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畠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：ピノノワール
コルヴィーナ
畠：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

ヴァルポリチェッラ・クラシコ・スベリオーレ
Valpolicella Classico DOC 2020

小売価格 5,900円
品種：コルヴィーナ
コルヴィノーネ
ロンディネッラ
畠：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

12月入荷/60本限定 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 12,000円

品種：コルヴィーナ
コルヴィノーネ
ロンディネッラ
スピガモンティ
畠：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

ヴァルポリチェッラ・クラシコ
Valpolicella Classico DOC 2020/2021



小売価格 4,100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
畠：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

パッシート・ビアンコ / 500ml

Passito Bianco Siridia IGT 2018



小売価格 5,600円

品種：ガルガーネガ50%、
トレビッアーノ50%
畠：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 Siridia 2019



小売価格 9,100円

品種：コルヴィーナ
コルヴィノーネ
ロンディネッラ
畠：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 Faluka

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「フランチエスカとルカ」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。当時ファッショニエスカとルカの地でワインを家族で生産することに向いていました。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Federiso 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畠、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。ブドウ畠は主に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・畠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 IGT Vermentino 2024

売価格 4,900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

イシーロゼ

"Isyrose" Costa Toscana IGT Rosato 2024

売価格 4,800円



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

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)

バウチ

"Bauci" Costa Toscana IGT Viognier 2021

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

フィリデ完売

"Fillide" Costa Toscana Rosso



品種：サンジョヴェーゼ・シラー
アリカンテブーシエ
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



カベルネフラン限定60本

"Cabernet Franc" Costa Toscana Cabernet Franc 2019

売価格 8,500円



品種：カベルネフラン
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)

チバリッソ

"Ciparisso" Suvereto DOCG Sangiovese 2019

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)

ヌネス 〈カンパニーヤ〉

～古代ローマから続く銘醸地の小さなワイナリー～

AZIENDA AGRIGOLA

hughes

ヌネスは、カンパニーヤ州北部、ナポリとローマの中間、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。畠は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ッ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たとされています。畠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。

グレコ カンパニーヤ **NEW**

Greco Campania IGT 2024

小売価格 4,800円

品種：グレコ
地域：アヴェリーノ
発酵：ステンレスタンク
熟成：ステンレスタンク5か月



ロデオン ロザート カンパニーヤ

Rodeon Rosato Campania IGT 2024

小売価格 4,800円

品種：ピエディロッソ
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



ヴィテ アミネア ファランギーナ カンパニーヤ

"Vite Aminea" Falanghina Campania IGT 2024

小売価格 5,500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



タチートロッソ ファレルノデルマッシコ **NEW**

Tacito Rosso Falerno del Massico DOC 2022

小売価格 4,900円

品種：アリアニコ80%
ピエディロッソ20%
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12か月



L'Archetipoは、イタリアのプーリア州で「バイオダイナミック農法」を極めたワイナリーです。農薬や化学肥料を一切使用せず、自然の力に従う独自のワイン作りを行っています。創業者のカルロ・ナツィオは、日本の自然農法の先駆者である福岡正信氏の「自然の循環に従う農法」に共鳴し、その思想をワイン生産に取り入れました。この影響のもと、アルケティポは従来の有機栽培を超えて、自然の生態系と調和した「シンフォニックアグロエコロジー」と呼ばれるアプローチを確立。これは、バイオダイナミック農法と福岡氏の自然農法を融合させた、非常にユニークな農法です。バイオダイナミック農法は、月や星のリズムを意識し、微生物や昆虫、植物のすべてが共存する環境を大切にします。ラルケティポの畠では、除草剤を使わず、雑草や昆虫も自然の一部として扱います。土壌の活性化を促すために、特別に調合された有機肥料を用い、土の生命力を引き出することで、より純粋でエネルギーに満ちたぶどうが育ちます。

このように育てられたぶどうから作られるワインは、プーリアの大地の力強さと、福岡正信氏の哲学に基づく自然のエッセンスが凝縮された逸品です。

ロザート ディ ススマニエッロ 12月入荷

 ROSATO DI SUSUMANIELLO IGP
 SALENTO 2024

小売価格 4,000円



品種：ススマニエッロ
 地域：カステッラネータ
 発酵：ステンレスタンク
 熟成：ステンレスタンク7か月

"ニウルマル" ネグロアマーロ
 "Niur Maru" NEGROAMARO IGP

SALENTO 2022

小売価格 3,900円



品種：ネグロアマーロ
 地域：カステッラネータ
 発酵：ステンレスタンク
 20~30日マセラシオン
 熟成：ステンレスタンク6か月
 大樽2~3か月

アリアニコ NEW12月

AGLIANICO IGP PUGLIA 2021

小売価格 4,500円

品種：アリアニコ
 地域：カステッラネータ
 発酵：ステンレスタンク
 マセラシオン20~30日
 熟成：ステンレスタンク24か月
 大樽18か月


フィアーノ 12月入荷

FIANO IGP SALENTO 2024

小売価格 4,000円



品種：フィアーノ・ミヌートロ
 地域：カステッラネータ
 発酵：ステンレスタンク
 マセラシオン6~7日間
 熟成：ステンレスタンク
 5~6か月

プリミティーヴォ

RIMITIVO IGP SALENTO 2021

小売価格 4,300円



品種：プリミティーヴォ
 地域：カステッラネータ
 発酵：ステンレスタンク
 マセラシオン20~30日
 熟成：ステンレスタンク18か月
 大樽18か月

ロザート ディ プリミティーヴォ

ROSATO DI PRIMITIVO

IGP SALENTO 2023

小売価格 3,900円



品種：プリミティーヴォ
 地域：カステッラネータ
 発酵：ステンレスタンク
 マセラシオン4~5日間
 熟成：ステンレスタンク
 5~6か月

リトロット ビアンコ 1L

LITROTTO BIANCO 2024

小売価格 4,000円



品種：ヴェルデカ、ファランギーナ
 マルキオーネ、フィアーノ
 地域：カステッラネータ
 発酵：ステンレスタンク
 マセラシオン20~30日
 熟成：ステンレスタンク5~6か月

リトロット ロッソ 1L 12月入荷

LITROTTO ROSSO 2024

小売価格 4,000円



品種：モンテプルチアーノ、メルロー
 カベルネソーヴィニヨン
 ブリミティーヴォ、ススマニエッロ
 地域：カステッラネータ
 発酵：ステンレスタンク
 マセラシオン20~30日
 熟成：ステンレスタンク36か月

プソーレ 〈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～



ワイナリーはサルデーニヤ島中央の東海岸、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ヤ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的な気候風土である。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。プソーレ家のモットーは地元のものを自然のままに届けるということ。サルデーニヤ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、サルデーニヤ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・サルデーニヤ

Vermentino di Sardegna DOC 2024

小売価格 4,500円



品種：ヴェルメンティーノ
畑：セッテナル
ベルダ・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 カラマーレ

OGLIASTRA IGT "KARAMARE" 2023

小売価格 5,800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・サルデーニヤ

Cannonau di Sardegna DOC 2022

小売価格 4,600円



品種：カンノナウ
畑：アルチシッソ
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 カーゼスバルセ

OGLIASTRA IGT "CASESPARSE" 2022

小売価格 5,800円



品種：カンノナウ90%、
モニカ10%
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

カンノナウ クラシコ サ・スカラ

CANNONAU CLASSICO SA SCALA DOC 2019/2020

小売価格 6,500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 2021

小売価格 7,200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



ピッラ・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～



ピッラ・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、ビール製造に必要とされる電力のほぼ100%を太陽光エネルギーでまかなっています。グアルド・タディーノの水、大麦、太陽からつくれられる、これぞ地産クラフトビールの真髄です。

ビアンカ・ランチャ
BIANCA LANCIA



330ml 小売価格 1,200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。色は麦わら色。
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がおすすめです。

コスタンツァ
COSTANZA



330ml 小売価格 1,200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が感じられます。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、ピツツア、生ハム・サラミ、フレッシュチーズなどに合わせるのがおすすめです。

フェデリコII
FEDERICO II



330ml 小売価格 1,200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、ピツツアなどに合わせるのがおすすめです。

フェデリコII エクストラ
FEDERICO II EXTRA



330ml 小売価格 1,200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 1,200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がおすすめです。

アデレード
ADELAIDE



330ml 小売価格 1,200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がおすすめです。

ヴィオランテ
VIOLANTE



330ml 小売価格 1,200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、ジビエ肉のパスタやリゾットに合わせるのがおすすめで、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。



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 : 050-3535-6500 e-mail : info@liliv.jp
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もございます。