



## イタリア最高品質のスパマンテ ベルルッキ社 フランチャコルタ

醸造家の情熱によって、イタリア・ロンバルディア州フランチャコルタ地方で初めて瓶内二次発酵で造られたスパマンテ。  
そのスパマンテは「フランチャコルタ」の未来を変え、今イタリアでもっとも敬意を払われるブランドです。



最高のスパマンテで、至福の時間を演出いたします。



## 二人の男の夢と情熱が生んだ最高のスパマンテ。

フランチャコルタ地方の未来を変えた、  
イタリアでもっとも敬意を払われているトップブランド「ベルルッキ社」。

ワインの可能性を見据えていた老舗ワイナリーの子孫グイド・ベルルッキと  
瓶内二次発酵のスパークリングワインを造る夢をもっていたフランコ・ジリアーニが  
出会ったことでイタリアで新しいスパークリングワインが誕生しました。

- 1955年 グイド・ベルルッキ、フランコ・ジリアーニ、ジョルジョ・ランチャーニによりベルルッキ社が創立される。
- 1961年 イタリア・ロンバルディア州 フランチャコルタにて、醸造家フランコ・ジリアーニ氏が貴族グイド・ベルルッキとともに、イタリアで初めてとなる瓶内二次発酵(トラディショナル製法)でスパークリングワイン「フランチャコルタ」を醸造。
- 1962年 マックス・ロゼというイタリア初の瓶内二次発酵(トラディショナル製法)のスパークリング・ロゼを醸造。
- 1967年 統制原産地呼称(D.O.C.)を認定。
- 1995年 イタリア・スパークリングワインの中で初めてイタリアワイン法の最高峰 統制保証原産地呼称(D.O.C.G.)を認定。



発泡

750 ml

### ベルルッキ '61サテン

BERLUCCHI '61 SATEN

エレガントなアペリティフを好まれる方に。  
クリーミーで魅惑的な口当たりと飲み心地。

●ブドウ品種：シャルドネ 100%

<マリァージュ>

アペリティフに打ってつけ。繊細な風味のリゾットや魚料理とは抜群の相性。生ハムや程よく熟成したチーズともお試しください。



発泡

750 ml

### ベルルッキ '61ブリュット

BERLUCCHI '61 BRUT

クラシカルなアペリティフを好まれる方に。  
ふくよかな香り、心地よい酸味が特徴。

●ブドウ品種：シャルドネ 90%、ピノ・ネーロ 10%

<マリァージュ>

アペリティフからお食事を通してずっと楽しむことができるワイン。肉詰めめのラヴィオリから淡水魚までフランチャコルタの郷土料理との相性は抜群。



発泡

750 ml

### ベルルッキ '61ロゼ

BERLUCCHI '61 ROSE

オシャレなアペリティフを好まれる方に。  
心地よい新鮮な森のベリーやブドウの香り。

●ブドウ品種：ピノ・ネーロ 60%、シャルドネ 40%

<マリァージュ>

アペリティフに最適。サラミやソーセージ類、味の濃いリゾットやパスタ、熟成したチーズなどに合う。甲殻類と合わせるとストラクチャーが際立つ。

価格 円/本(税別)

価格 円/本(税別)

価格 円/本(税別)