

イタリア最高峰のスパークリングワイン "フランチャコルタ"のパイオニア



創始者であり醸造家のフランコ・ジリアーニ（右下）と、その3人の子供パオロ（左上）、アルトゥーロ（右上）、クリスティーナ（左下）



Guido Berlucchi

ベルルッキ（イタリア/ロンバルディア州）

*伊藤忠食品（株）は、2017年よりベルルッキ社と
日本国内における独占販売契約を締結しております。

1955年、貴族のグイド・ベルルッキ氏と醸造家のフランコ・ジリアーニ氏が出逢い1つの夢を抱きました。

「イタリアでシャンパーニュと同じ製法を用いたスパークリングワインを作る」

そして1961年、ベルルッキはイタリアで初めて"フランチャコルタ"という
瓶内二次発酵のスパークリングワインを生み出しました。

ベルルッキの特徴

- 1."フランチャコルタ"を生み出したワイナリー。
- 2.地域最大のブドウ収穫量、ワイン生産量と、安定した品質
- 3.イタリア版ミシュラン"ガンベロロッソ"より
2022年の年間最優秀ワイナリーに選出。



右図：ワイナリー・オブ・ザ・イヤー2022の称号

"フランチャコルタ"とは？

シャンパーニュと同じ瓶内二次発酵という
製法で作られるスパークリングワイン。
瓶内二次発酵の期間は法律で最低18ヶ月、
シャンパーニュの15ヶ月より長い。
シャンパーニュに比べ完熟したブドウのフ
ルーティさとすっきりした酸味が特徴。



1961年の
ピノ・ディ・フランチャコルタ

BERLUCCHI '61

BERLUCCHI '61 NATURE MILLESIMATO

ベルルッキ'61 ナチャーレ ミレジマート

*ワインテージは
変更になる場合がございます。



ブドウ品種 : シャルドネ70%、ピノネーロ30%
醸造 : ステンレスタンクで一次発酵の後、酵母の澱と共に6カ月熟成。
瓶内二次発酵 : 最低5年。澱抜き後さらに6カ月。
外観 : クリーミーで豊か、持続性がある細かい泡。
香り : 洗練されたエレガンスさ。開栓直後はサフランの香り、続いてベルガモットや柑橘類の砂糖漬け、パンの皮の香り。
風味 : しっかりしたストラクチャー、生き生きとした酸味、極めて長く続くフィニッシュ。
ペアリング : パスタ、魚・肉料理、中程度に熟したチーズ。
容量 : 750ml
アルコール度数 : 12.5%

BERLUCCHI '61 SATÈN

ベルルッキ'61 サテン



ブドウ品種 : シャルドネ100%
醸造 : ステンレスタンクで一次発酵。
瓶内二次発酵 : 最低24ヶ月。澱抜き後さらに2カ月。
外観 : 泡がきめ細かくクリーミー。内圧が他のフランチャコルタより低い（5気圧）ため、柔らかい口当たりが特徴。
香り : 芳醇かつエレガントで、重層感のある香りが特徴。桃やアプリコット、トロピカルフルーツの香りが、柑橘類の砂糖漬けの香りへと徐々に変化する。
風味 : 爽やかで飲み心地が良く、すっきり。
ペアリング : 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。日本食ならお寿司と天ぷらとの相性が抜群に良い。
容量 : 750ml
アルコール度数 : 12.5%

BERLUCCHI '61 EXTRA BRUT

ベルルッキ'61 エキストラブリュット



ブドウ品種 : シャルドネ85%、ピノネーロ15%
醸造 : ステンレスタンクで一次発酵。
瓶内二次発酵 : 最低24ヶ月。澱抜き後さらに2カ月。
外観 : きめ細かく持続性がある冠状の泡。
香り : 香り高く爽やかでエレガント。林檎や梨のような果実感、シトラスのニュアンス。
風味 : 非常にフレッシュでキレの良いシトラスの酸味。バランスが取れていて滑らか。
ペアリング : フランチャコルタの郷土料理であるカゾチェッリから、湖水魚（ヨーロピアン・パーチとイワナ）との相性は抜群。リゾット、パスタ、白身魚、フレッシュ・チーズ。
容量 : 750ml
アルコール度数 : 12.5%

BERLUCCHI '61 ROSÉ

ベルルッキ'61 ロゼ



ブドウ品種 : ピノネーロ70%、シャルドネ30%
醸造 : ステンレスタンクで一次発酵。ピノネーロを数時間スキンコンタクト（ロゼ・マセラシオン）し香りと色を醸す。
瓶内二次発酵 : 最低24ヶ月。澱抜き後さらに2カ月。
外観 : 泡はムースフォームのような柔らかさ。
香り : 森のベリーや完熟したフルーツのエレガントな香りが、イーストやパンの皮の繊細な香りと溶け合っている。新鮮なブドウの香りが心地良い。
風味 : 洗練されたエレガンスさと優れた酸味、フルボディの味わい。
ペアリング : 肉料理、熟成度の高いチーズ、甲殻類。
容量 : 750ml
アルコール度数 : 12.5%

CUVÉE IMPERIALE

CUVÉE IMPERIALE BRUT

キュベインペリアーレ ブリュット



ブドウ品種 : シャルドネ90%、ピノネーロ10%
醸造 : ステンレスタンクで一次発酵。
瓶内二次発酵 : 最低18ヶ月。澱抜き後さらに2カ月。
外観 : 豊かできめ細かい泡。
香り : 芳醇で持続性があるフローラルやフルーティな香りの複雑な香りを感じる。イーストとパンの皮の香りもほんのりと香る。
風味 : コクがありクリーンで、フルーティな味わいと爽やかな酸味。
ペアリング : アペリティフに最適。あらゆる前菜、リゾット、パスタ、魚料理、白身の肉の料理、味の濃い魚料理、フレッシュ・チーズ。
容量 : 750ml
アルコール度数 : 12.5%

CUVÉE IMPERIALE MAX ROSÉ

キュベインペリアーレ マックスロゼ



ブドウ品種 : シャルドネ60%、ピノネーロ40%
醸造 : ステンレスタンクで一次発酵。ピノネーロを数時間スキンコンタクト（ロゼ・マセラシオン）し香りと色を醸す。
瓶内二次発酵 : 最低24ヶ月。澱抜き後さらに2カ月。
外観 : 泡はきめ細かくペルラージュは細い。
香り : 香り高く、森のベリーや完熟したフルーツの香りがはっきりと感じられる。新鮮なブドウの香り。
風味 : コクがありまろやかで滑らか。心地よいボディー。
ペアリング : ハム・ソーセージ、肉料理、中程度に熟成したチーズ、甲殻類。ベリー系のスイーツ、新鮮なフルーツを使ったフルーツ・ボンチ。
容量 : 750ml
アルコール度数 : 12.5%

1955

醸造家フランコ・ジリアーニ氏と貴族のグイド・ベルルッキ氏が出会う

1961

"ピノ・ディ・フランチャコルタ"の製造に成功
ベルルッキによってイタリアで初めての
フランチャコルタが誕生

1967

DOC認証

1995

DOCG認証

2007

オーガニックでサステイナブルな
ブドウの収穫に着手

2022



ガンベロロッソにて
"ワイナリー・オブ・ザ・イヤー"受賞