

より辛口フルボディでエレガントな味わいにリニューアル！
ベルルッキ「'61 ロゼ」
2023年12月6日 取り扱い開始



酒類・食品卸売業の伊藤忠食品株式会社（本社：大阪府大阪市、代表取締役社長・社長執行役員：岡本 均、以下：当社）は、日本国内で独占販売しているフランチャコルタのパイオニア「ベルルッキ」から、「'61 ロゼ」（リニューアル品）の取り扱いを2023年12月6日より開始します。

当社は2017年から、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」のパイオニアである「ベルルッキ」を、日本国内で独占販売しております。この度、リニューアルした「'61 ロゼ」の取り扱いを2023年12月6日から開始いたします。新しくなった「'61 ロゼ」は、残糖度を減らす※¹ことでさらにドライで辛口に、そしてブドウの割合を変更※²することでフルボディに近いしっかりとした味わいに生まれ変わりました。また、ラベルの素材をプラスチックから紙へと変更し、マットな質感とすることで味わい同様、より洗練されたエレガントな印象を表現しています。

※¹（リニューアル前）8.0g/L（リニューアル後）6.5g/L

※²（リニューアル前）ピノネーロ60%・シャルドネ40%（リニューアル後）ピノネーロ70%・シャルドネ30%

食前酒として最適な「'61 ロゼ」は豚肉料理や熟成度の高いチーズとの相性も抜群です。また、甲殻類と合わせると一層特徴が際立ちます。是非、大切な人と素敵な時間を過ごすシーン的一本としてお楽しみください。

当社は今後も確かな品質と偉大な歴史をもつベルルッキの拡売に努めるとともに、酒類における「価値創造」に向けて進化していきます。



■商品のご紹介

	希望小売価格	8,000 円 (税抜)
	原産国	イタリア
	ブドウ品種	ピノネーロ 70%、シャルドネ 30%
	容量	750ml
	アルコール度数	12.5%
	特長	鮮やかなピンク色。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。醸造工程でピノネーロの果皮を入れたままマセラシオンしているので、新鮮なブドウの香りが心地良い。
	味わい	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。中程度の補糖によって酸味とのバランスがよく取れている。

■ベルルッキとは

イタリア・ロンバルディア州のフランチャコルタ地方にて、1961年に醸造家フランコ・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」を醸造したのがはじまりです。現在では地域最大のブドウ収穫量とワイン生産量を誇っており、安定的に高い品質のワインを製造しています。2022年にはガンベロロンソ^{※3}の年間最優秀ワイナリーに選出され、その確かな実力を証明しました。

※3 イタリア料理とワインの世界で最も重要なマルチメディアブランド。格付けワインガイド『ヴィーニ・ディタリア (Vini d'Italia)』など数多くのガイドブックや本を出版しています。

■フランチャコルタとは

シャンパンよりも長い熟成期間（シャンパン最低 15 か月、フランチャコルタ最低 18 か月）による深みと完熟したぶどうの使用により、飲み飽きることのないフルーティーで柔らかな味わいが特徴です。1995年にはイタリア・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）の認定を受けました。厳しい規定を守って造られる品質の良さは、「フランチャコルタの奇跡」と呼ばれるほど、イタリアでは高級ワインの名声を得て高く評価されています。

■その他のラインナップ

以下 URL のパンフレットからご確認いただけます。

<https://www.itochu-shokuhin.com/business/pdf/liquor/berlucchi.pdf>

■商品に関するお問い合わせ先

フリーダイヤル：0120-747-477

※受付時間 9:00～17:00（土日祝日を除く）

以上

【リリースに関するお問い合わせ】

伊藤忠食品株式会社 経営企画本部 経営管理部 広報チーム

TEL : 03-5411-8513

MAIL : isc-irpr1886@itochu-shokuhin.co.jp