

ブランド名 (和) ベリーニ
ブランド名 (英) Bellini
商品名 (和) ベリーニ コメディア
商品名 (英) Bellini Comedia
格付 I.G.T. トスカーナ

定番



生産国	イタリア	商品コード	614445
生産地域	トスカーナ	JANコード	8002373002614
生産者名	カンティーナ・フラテリ・ベリーニ	アルコール度数	13.5～14 % vol
生産者名（英）	Cantine Fratelli Bellini	適温	16 °C ～ 18 °C
生産年	2018年	栓の仕様	コルク
色	赤	樽熟成	樽熟成（有）
味	辛口	品目	果実酒(ワイン)
ボディ	フルボディ	希望小売価格(外税)	1,800円
容量	750ml		
ぶどう品種	サンジョヴェーゼ60 % カベルネ・ソーヴィニヨン40 %		

ステファノ・キオッチョリ氏がコンサルタントの「スーパートスカーナ」ブレンド。プラムなどの凝縮感ある果実香、トースト香やスパイス、腐葉土などの香り。凝縮された果実味、樽熟成由来の香ばしさやコクのある味わい。

色・香・味わい

▶色合いについて
やや黒みがかった濃いルビーレッド。

▶香りについて
プラムやアメリカンチェリーのような凝縮感のある果実香とトースト香が調和して感じられ、スパイスやヴァニラ、腐葉土のようなニュアンスも感じられる。

▶味わいについて
凝縮感が楽しめるフルボディ。丸みのあるしっかりとしたタンニンが感じられ、程よい酸が輪郭を引き締めている。香りにあるような凝縮された果実の味わいと樽熟成由来の香ばしさやコク、複雑さをもった長い余韻が楽しめる。ラベルの悪魔のシルエットはダンテの『神曲(Comedia)』に由来。

受賞歴

栽培方法・製法

▶栽培方法について
葡萄品種の熟度に応じて、9月下旬～10月初旬に手摘みで収穫。サンジョヴェーゼとカベルネソーヴィニオンは自社農園の葡萄をメインで使用。

▶製法について
ステンレスタンクで発酵。発酵温度は20～25℃、醸し期間は最短でも18日間。ステンレスタンクで短い期間落ち着かせた後に、バリックで6ヶ月、45hLのフレンチオーク樽で12ヶ月、コンクリートタンクで6ヶ月熟成。

サイズ

入り数	12本	ケースサイズ 高さx幅x奥行(cm)	31.5 × 24.3 × 31
ケース重量(kg)	14.8	単品サイズ 高さx幅x奥行(cm)	30 × 7.5 × 7.5
単品重量(kg)	1.2		

このワインに合う料理は？

牛肉のカルパッチョ、Tボーンステーキ、地鶏むね肉のロースト、サラミ、生ハム(イタリア産)、ハード、セミハードタイプのチーズ