イタリア最高峰スパークリングワインの先駆者「ベルルッキ」取扱い開始

～優雅でありカジュアルな「ベルルッキ'61フランチャコルタ」から

超長期熟成「パラッツォ ラーナ フランチャコルタ リゼルヴァ」まで～



輸入・販売元：株式会社FIS

食品の輸入販売事業を手がける株式会社FISは、フランチャコルタのパイオニアであるイタリアの名門ワイナリー「BERLUCCHI（ベルルッキ）」のスパークリングワインの取り扱いを開始いたします。
今回展開するのは、利用シーンや好みに合わせて選べる2つの魅力的なラインナップです。

BERLUCCHI '61　FRANCIACORTA （ベルルッキ '61フランチャコルタ）

“ちょっと特別なもの”を求めつつ、仲間と過ごす楽しい時間の軽やかさも大切にしたい方にオススメのシリーズ。
1961年に初めてフランチャコルタが誕生した歴史に敬意を表したラインで、親しみやすいフレッシュ感と洗練された味わいを両立しています。

PALAZZO LANA FRANCIACORTA RISERVA （パラッツォ ラーナ フランチャコルタ リゼルヴァ）

優れた年にのみ造られ、9年以上の歳月をかけてじっくりと熟成された最高級キュヴェ。時を重ねることでしか生まれない複雑な香りと極上の深みを備えた、唯一無二の逸品です。







株式会社FISは今後も、確かな品質と偉大な歴史をもつベルルッキの魅力を提案し、日本のワインファンへ更なる価値をお届けしてまいります。

■ 取扱銘柄ラインナップ

1. BERLUCCHI ’61 EXTRA BRUT FRANCIACORTA（ベルルッキ ’61 フランチャコルタ・エクストラブリュット）



真のクラシックを求める方にふさわしい１本

特徴：シャルドネ85%、ピノ・ノワール15%を使用。24か月以上の澱熟成による生き生きとした酸とリンゴや洋ナシの果実香、力強いフレッシュ感が魅力。
モッツァレラなどフレッシュチーズとの相性〇

スペック：アルコール度数 12.5% / 残糖度 4.5g/L / 総酸度 7.5g/L

2.BERLUCCHI ’61 SATÈN FRANCIACORTA（ベルルッキ ’61 フランチャコルタ・サテン）



なめらかで気品溢れる味わいが魅力のアペリティフに最適な1本

特徴：シャルドネ100%。内圧は5気圧よりも低く、シルクのような繊細で柔らかな口当たり。
桃・アプリコット・トロピカルフルーツの香りと、きりっとした酸と旨味を伴う風味。
生ハムやタレッジョなどウォッシュチーズとの相性〇

スペック：アルコール度数 12.5% / 残糖度 5.5g/L / 総酸度 6.5g/L

3.BERLUCCHI ’61 ROSÉ FRANCIACORTA（ベルルッキ ’61フランチャコルタ・ロゼ）



ロゼにさらなる個性と上質さを求める方のための1本

特徴：ピノ・ノワール70%、シャルドネ30%。短時間のロゼ・マセレーション由来の鮮やかなピンク色と野イチゴの上品なアロマ、際立つ酸と豊かなボディを備えたブリュット。
甲殻類との相性〇

スペック：アルコール度数 12.5% / 残糖度 6.0g/L / 総酸度 7.5g/L

4. BERLUCCHI ’61 NATURE 2019 FRANCIACORTA MILLESIMATO

（ベルルッキ ’61フランチャコルタ ミッレジマート・ ナチューレ 2019）



繊細な味わいを見極める愛好家のために作られた1本

特徴：1haあたり10,000本という高密植の自社畑ブドウ（シャルドネ70%、ピノ・ノワール30%）を使用し、澱とともに5年以上熟成。ドサージュを行わない「ゼロ・ドサージュ」で、黄色い果実の香りから始まり、テロワールの純粋な骨格と際立つ旨味を表現。
パスタやパルミジャーノ・レッジャーノなどのハードチーズとの相性〇

スペック：アルコール度数 12.5% / 糖分 微量 / 総酸度 7.80g/L

5. PALAZZO LANA EXTRÊME 2014 FRANCIACORTA RISERVA

（パラッツォ ラーナ フランチャコルタ リゼルヴァ・エクストレーメ 2014）



フランチャコルタの真髄を極めた1本

特徴：厳選された自社畑のピノ・ノワール100%から一番搾り果汁のみを使用し、115か月におよぶ瓶内澱熟成を経て仕上げられた最高峰リゼルヴァ。2014年ヴィンテージは750mlボトルが16,026本、マグナム432本のみの限定生産です。
白い花と柑橘を思わせる香り、顕著な旨味と酸が調和した充実したボディのリゼルヴァ。
魚や肉を使ったメイン料理との相性〇

スペック：アルコール度数 12.5% / 糖分 3.50g/L / 酸度 7.50g/L

ベルルッキ（BERLUCCHI）について

1961年、イタリア・ロンバルディア州のフランチャコルタ地方において、醸造家フランコ・ジリアーニ氏が貴族グイド・ベルルッキと共に、イタリアで初めて瓶内二次発酵（トラディショナル製法）によるスパークリングワイン「フランチャコルタ」を醸造したことから歴史が始まりました。特に高名なワインとして、イタリアワインの最高格付け（統制保証原産地呼称）を意味する、DOCGの表記無しで「フランチャコルタ」とだけ名乗るよう指定を受けています。
現在も地域を代表するワイナリーとして高い品質を誇り、2022年には『ガンベロロッソ』の年間最優秀ワイナリーにも選出されています。

フランチャコルタ（Franciacorta）について

シャンパンでは最低15か月以上、フランチャコルタでは最低18か月以上の熟成が必要、というシャンパン以上の厳しい規定と長い熟成期間を経て造られる、イタリア最高峰のDOCGスパークリングワインです。
果実の自然な甘みと深みのある味わいが評価され、誕生からわずか34年でイタリア最高格付けであるDOCGの認定を受けたことは驚くべき快挙であるとして、「フランチャコルタの奇跡」とも呼ばれています。
なお、フランチャコルタの生産量は少なく、シャンパンの5%ほどです。その少ないフランチャコルタのうちの約10%しか輸出されておらず、希少価値の高いワインとされています。

商品に関するお問い合わせ先

株式会社FIS
06（4702）8631