

IL BENE DUCE

Liquorificio
Il Beneduce

イル・ベネドゥーチェ



受け継がれる“職人魂”

イル・ベネドゥーチェは1970年カンパーニャ州、ナポリのサンタンティモに設立された。創立者であるアルフレッド・ベネドゥーチェは手作業にこだわり、リキュールの製造から瓶詰めまでを自身で行っていた。現在は新しい技術や設備を取り入れているが、その職人氣質は変わることなく、ひとつひとつ大切に、お客様に満足していただくことを目指して商品を造り続けている。



Limoncello SOLE MIO

リモンチェッロ ソーレ・ミオ

甘口

方丈タイプキャップ

醸造アルコール、香料(レモン)

※香料にカンパーニャ産レモン(スファサト種)の皮使用

南イタリア・カンパーニャ産の香り高いレモンを皮ごと漬けた、リキュール。着色料、保存料不使用。よく冷やしてストレートや炭酸水やスパークリングワインで。食前、食中、食後とシーンを選ばずに楽しめる1本。



アッティリオ・ベネドゥーチェ(オーナー)

8007422002607 375ml×12 **¥1,800**

CANTINE G&G

カンティネ G&G



1300年以上前から続くカラブリアの名家、カポアーノファミリーが手掛けるワイナリー。

内陸の山側と海側で栽培条件やタイプの異なるチロにおいて、海岸に面したチロ・マリナーナ北部の丘陵地帯に約25haの土地を所有し、名産のオリーブや土着品種のブドウを栽培。間近にイオニア海が広がり、日差しが強く、乾燥した土地に適したアルベレロ・スペロナート(株仕立て)にて栽培。ブドウ1本あたりの収穫量を厳しく制限することで、粘土質の冷たい土壌ながら、晩熟品種のガリオッポをしっかりと熟成に導く。太陽と潮風の恵みを受けた南イタリアならではの味わいを楽しめるワイナリー。



マッシミリアーノ・カポアーノ(オーナー)



ARUMAR CIRO Rosso

アルマール チロ・ロッソ

赤・中重口

ガリオッポ100%

- DOPチロ
- ステンレスタンク

チェリー、ザクロ、ブラックペッパー、甘草、シナモン、土を想わせるスパイシーな香りが広がる。口当たりは柔らかく、ジュシーな果実味に生き生きとした酸味が溶け込む。中盤から感じられる豊富なタンニンとスパイス感が印象的な、しっかりとしたストラクチャーの赤ワイン。



ARUMAR CIRO Bianco

アルマール チロ・ビアンコ

白・辛口

グレコ・ビアンコ100%

- DOPチロ
- ステンレスタンク

レモン、洋ナシ、パッションフルーツ、カモミール、ハーブ、石のようなミネラルを想わせるフレッシュな香り。生き生きとした印象で、豊かな果実味と澁潤とした酸味が調和する。ミネラル感とほのかな苦みが味わいを引き立てる、爽やかでフルーティーな白ワイン。



8052469340366 750ml×6 **¥2,400**

8052469340359 750ml×6 **¥2,400**