



Velitti & Velitti

ヴェリッティ&ヴェリッティ

イタリアワインを熟知したヴェリッティ兄弟がプロデュース！
コストパフォーマンス抜群、万人受けの味わいはハウスワインに最適！

イタリアワインを愛する兄弟クラウディオとエウジェニオ、二人のヴェリッティが日本にイタリアワインを紹介し始めてから10年以上。多くの輸入会社が彼らの理念とコネクションを信頼し、素晴らしい品質のブティックワイナリーを日本に輸入しています。

「日本に来た時にひらめきを感じたんです。
今後10～15年のうちにイギリス市場のような伸びを期待できると。」
「日本の消費者はワインを単なるアルコールとして飲むだけでなく、
その背景の文化や歴史にも関心をもち、知識もある。それも惹かれた理由です。」
～ワイナート49号 P99 より抜粋～

イタリア人である彼ら兄弟が、イタリアの本当に素晴らしいワインを日本で広めてゆきたい、そんな二人の思いは確かに実を結びつつあります。
2010年、彼らは自分たちの名前を冠したトスカーナワインをリリースします。それは、彼らに厚い信頼を寄せるトスカーナの老舗ワイナリー「マレンキーニ」の畑から生まれました。

マレンキーニ・ブランドは、かつてのメディチ家の別荘、「ヴィラ・メディチア・ディ・リリアーノ」の、フィレンツェの街が一望できる最高の畑で生み出されるワイン。
そのすぐれた葡萄を用いてオリジナルワインをリリースできたのは、ひとえにヴェリッティ兄弟と生産者の間にある厚い信頼関係のおかげである、と言えます。

オーガニックのブドウを用い、初めてワインを口にする人が引き込まれるような
明るいキャラクターと深く優しい味わい。
そのコストパフォーマンスの高さ、ラベルの親しみやすさから、
ハウスワインとしても、非常にお薦めできるワインです。



オーナーのヴェリッティ兄弟



日本市場の可能性を信じて
イタリアと日本の橋渡し



マレンキーニ



ワイン名	Velitti & Velitti Toscana Bianco	ワイン名	Velitti & Velitti Toscana Rosso
地域	IGTトスカーナ・ビアンコ	地域	IGTトスカーナ・ロッソ
品種	シャルドネ 50% トレbbiアーノ50%	品種	サンジョヴェーゼ 100%
土壌	粘土質 Argilloso	土壌	粘土質 Argilloso
醸し	—	醸し	10日間
発酵	定温管理されたタンク内で ゆっくりと発酵を行う。	発酵	28℃から30℃を保ちつつ、 セメントタンク内で発酵。
醸造	厳選した酵母を用い、 経過に注意しつつ長期間に 渡るアルコール発酵を行う。	醸造	始めのうちは1日2回、 途中から1日に1回の頻度で ポンピングオーバーを行う。

