

## プレスリリース 《ベルモット》

2015年 3月 発信

報道関係者各位

## イタリア発 ベルモットの芸術品 「マンチーノ」3種新発売



株式会社ウィスク・イー(東京都千代田区)は、イタリアの少量生産ベルモット(※1)メーカー「マンチーノ」の「ビアンコ」「ロッソ」「ヴェッキオ」の3種類を3月中旬より新発売致します。

マンチーノは、芸術的なボタニカル・ブレンディング術を編み出したジャンカルロ・マンチーノ氏が、イタリアのピエモンテ州カネッリ地区にて操業する少量生産のベルモットメーカーです。ジャンカルロ氏がワームウッド、キナなど選び抜いたボタニカルと、トレッビアーノ種の白ワインを使用。最低6か月以上の熟成を経て完成するクラフト・ベルモットです。

**ビアンコ**(写真:上左)は37種のボタニカルを使用したドライベルモット。熟成感を帯び、カモミールやミント、ジンジャーの清涼感あるアロマ。オレンジやピンクグレープフルーツの味わいから、カルダモンと甘草のフィニッシュ。すっきりとした風味は食中酒にもぴったり。ジントニックに数滴落とすと香り高いカクテルに変貌します。

**ロッソ**(写真:上右)は深みのあるダークレッド。38種のボタニカルが醸し出すバニラ、ルバーブ、ジュニパーベリー、軽く焼いた木やクローブなどのウッディなスパイス。特筆すべき奥深い、薬品系のフィニッシュ。ネグローニやマンハッタンに最適です。

**ヴェッキオ**(写真:下)は年間800本のみ生産される、最高級の熟成ベルモットです。ヴェッキオとは「古い」という意味で、1年間のイタリアンオーク樽熟成により、ポートワインのような褐色の色合いと滑らかな舌触り、コクのある甘さを実現しました。チェリー、蜂蜜、キナ、レーズンとオークの香り、味はよりリッチでナッティ、フルーティーになり、ダークチョコレートやバニラに発展します。高級感のあるチューブ入りで、シックかつ洗練されたイタリアンデザインが一段と目を引きま

す。ベルモットの枠を超えたカクテル素材として、またそのままでもお食事に合わせて楽しめるワンランク上のドリンクとして。雄大なピエモンテの自然とイタリアの伝統技術、世界のボタニカルをまとめたベルモットの芸術品です。



(※1 ベルモット=白ワインを主体とし、ニガヨモギなどの香草やスパイスを配合して香りづけをしたワイン)

### <概要>

株式会社ウィスク・イー(東京都千代田区)は、イタリアの少量生産ベルモットメーカー「マンチーノ」の「ビアンコ」「ロッソ」「ヴェッキオ」の3種類を3月中旬より新発売致します。

### <会社概要>

(名称)株式会社ウィスク・イー  
代表取締役 CEO. デービッド・クロール  
代表取締役社長 角田紀子  
(所在地)〒101-0024 東京都千代田区神田和泉町 1-8-11-4F  
(電話番号)03-3863-1501

### <本件に関するお問い合わせ>

株式会社ドリンクス・メディア・ジャパン 担当:溝口

TEL:03-3863-2561 FAX: 03-3863-2562 E-mail:tomoko.mizoguchi@drinksmedia.jp

## 【商品詳細】



|         |            |           |             |
|---------|------------|-----------|-------------|
| 商品名     | マンチーノ ビアンコ | マンチーノ ロッソ | マンチーノ ヴェッキオ |
| アルコール度数 | 16%        |           |             |
| 容量      | 750ml      |           |             |
| 価格      | オープン       |           |             |
| 発売日     | 3月中旬       |           |             |