

先着 20 名様限定！！

ピエモンテの大御所が買い付けに来たと噂されるほど優れた立地にあるバルベーラの畑を所有し、この地で150年以上前から栽培され、今や土着品種に等しいシャルドネからは、ガヤのガヤ・エ・レイ、アルド・コンテルノのフッシア・ドールと並び「ピエモンテの3大シャルドネ」に数えられる濃密なワインを生み出している。



ポンテ・デル・ピアット

×

Bertelli



Wine Dinner

2016.11.27 (日.) 18:00 受付 18:15 開始

おひとり様 ¥15,000

(着席・フルコース/TAX・サービス料込)



ピエモンテ州でネッピオーロに次ぐ重要な土着の黒ブドウであるバルベーラの複数ある産地の中で、最も重要なアペラシオンのひとつ、バルベーラ・ダスティ。2008年にD.O.C.G.に昇格し、マツクレイマーが「ピエモンテ最高のバルベーラの圧倒的多数の産地」と評するこの地で、何世紀にもわたってワイン造りを行ってきたのがベルテッリである。正式にワイナリーを設立したのは1975年。父親から家業を受け継いだアルド・ベルテッリは、イタリア国内にとどまらず世界を視野に入れ、ワイン造りに本格的に打ち込んだ。

バルベーラの3つのクリュを含むピエモンテの伝統品種の他に、ソーヴィニヨン・ブランやカベルネなど、土地との相性を追求したフランス系品種の2本柱でワインを手掛ける。栽培には有機農法を採用。各ワインの生産本数は少なく、さらに年ごとに異なる熟成スピードを考慮してリリースされるため毎年コンスタントに市場に供給されるとは限らない。現地でも手に入れることが難しい生産者である。

～Menù～

Champagne

Antipasto × 2 皿

2010 I Fossaretti Sauvignon Blanc

2007 St Marsan Bianco

Primi Piatti × 2 皿

2011 Giarone Chardonnay

2004 San Antonio Barbera d'Asti V.V.

Second Piatti × 1 皿

2001 I Fossaretti Cabernet Sauvignon

Dolce

*内容は、一部変更する場合がございます。

【ご予約・お問い合わせ】 TEL 03-3473-0707

※お席に限りがございます。お早めにご予約ください。

Ponte・del・Piatto

東京都渋谷区広尾5-19-7 協和ビル 1F