

Bernardi

ベルナルディ



" La qualità prima di tutto.....
sempre! "

「品質第一.....常に!」

コネリアーノの南西に接するスゼガーナに1975年に設立されたレコルタン・マニピュラン型のワイナリーで、2003年より3代目のジョヴァンニとロベルトの兄弟が運営しています。所有する30ヘクタールの全面積で厳格なサステナブル栽培を実践しており、2017年に「SQNPI」（イタリア国家品質管理システム）および「VIVA」（イタリアのワイン産業の持続可能性を促進する環境エネルギー安全保障省のプログラム）の認証を取得しています。

「完璧に手入れされた畑で収穫される完璧なぶどうだけが、高品質なプロセッコになることができます。私たちは細部に至るまで一切の妥協なく、常に完璧を求めて仕事に取り組んでいます」。

「すべて手摘みで収穫したぶどうを除梗した後、低温で長い時間をかけてゆっくりと圧搾します。通常は圧搾後にSO₂を添加しますが、私たちは鮮度と風味を保つため茶葉から抽出したタンニンを使用しています。アルコール発酵後にオートクレーブ内で2次発酵を行ないますが、2次発酵の全工程に時間をかければかけるほど、真珠のようにきめ細やかな泡に満ち溢れた高品質なプロセッコになります。私たちの2次発酵は最長6ヶ月間に及びます」。

ハイブランドのジュエリーを思わせるような、浮彫の装飾が施された高級感のあるパッケージにも、常に完璧を求める彼らの美学そして世界観が表現されています。

| | |
|-------|---|
| 所在村 | Susegana |
| 所有畑面積 | 30ha |
| 醸造家 | Giovanni & Roberto Bernardi |
| 趣味 | スキー |
| 継承年 | 2003年 |
| 栽培 | サステナブル栽培。2017年に「SQNPI」（イタリア国家品質管理システム）および「VIVA」（イタリアのワイン産業の持続可能性を促進する環境エネルギー安全保障省のプログラム）の認証取得 |
| 醸造 | 収穫はすべて手摘み。天然酵母のみで発酵。100%除梗。ステンレスタンクで醸造。全工程に最長6ヶ月間かけてタンク内2次発酵。SO ₂ の使用は最小限 |
| 販売先 | イタリア国内60%（レストランやビストロ、ホテル、ワインショップ）、輸出40%（EU各国、アメリカ、ブラジル等） |
| 掲載実績 | 「Gambero Rosso」、 「Guida Selezione Vini Veneti」等 |
| Web | www.Bernardivini.com |



Campal Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Millesimato

カンパル コネリアーノ・ヴァルドッピアデネ・プロセッコ・スペリオール・ブリュット ミッレジマート

DOCG Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore. グレラ100%。2ha。粘土質土壌。樹齢約20年。ステンレスタンクで醸造。シャルマ方式。全工程に最長6ヶ月間かけてタンク内2次発酵。残糖は8g/l。「カンパル」は区画名です。



Al Cavo Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Brut Millesimato

アル・カーヴォ コネリアーノ・ヴァルドッピアデネ・プロセッコ・スペリオール・エクストラ・ブリュット ミッレジマート

DOCG Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore. グレラ100%。5ha。粘土質土壌。樹齢約20年。ステンレスタンクで醸造。シャルマ方式。全工程に最長6ヶ月間かけてタンク内2次発酵。残糖は2g/l。「アル・カーヴォ」は苗木の名称です。