

# 今年もぜったい飲みたい！ チェラスオーロ

追加入荷決定！  
ファルネーゼのロゼワイン  
6月中～下旬入荷予定・ご予約承り中



ロゼワインは、和食、中華、エスニックなど、どんな料理とも相性がよい  
フード・フレンドリーな万能選手。

ファルネーゼの社長のコミットが、

**「ロゼは季節を大切にする日本人にとっては楽しいもの。  
一度飲めば美味しいと思うに違いないのに」**

と言うように、飲まず嫌いはいらない。  
この夏は思いきりこのロゼを楽しみましょう。



ファルネーゼのロゼは

**できたて**

を味わって欲しいから、  
年に一度のリリースです。

ファルネーゼのロゼは、年中いつでも造っている  
ものではありません。それは、「ロゼはフレッシュな内  
に飲むのが一番おいしい」と考えているからです。  
できたてを味わって欲しいから、ファルネーゼでは、  
年に一度、春にリリースしています。



モンテプルチャーノ

ダブルッツォ

チェラスオーロ

I-492 2009 Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo ¥1,365

【ロゼ・辛口】葡萄品種：モンテプルチャーノ ダブルッツォ

(本体価格¥1,300)

生産者：ファルネーゼ 等級 D.O.C.

Cerasuolo(チェラスオーロ)とは、モンテプルチャーノ ダブルッツォで造られるロゼワインだけに使われる特別な名前  
です。さくらんぼをcerasaと言ひ、ワインの色がさくらんぼを思わせることに由来します。破碎・除梗された果汁は、3℃  
程の低温で4時間スキンコンタクトさせます。あざやかなチェリーレッド、イチゴを思わせる果実の豊かな香りがあります。  
バランスよく、心地よい後口です。

## アドヴォケイトやルカ マローニもおすすめ🌸 各国首脳もディナーで飲んだ ロゼの決定版

☆ロバート パーカー Jr.がお値打ちワインを選んだ、「パーカーズ ワイン バーゲンス」に掲載。

このモンテプルチャーノ ダブルッツォから造られたロゼワインには、明るい赤い果実に支えられた生き生きとしたミネラルがあります。「パーカーズ ワイン バーゲンス」

☆2009年にアブルッツォの州都ラクイラで行われたG8 首脳会議のディナーで使用。

☆2008年VTが、ルカ マローニ「ベストワイン年鑑 2010」で89点、「ヴェロネッリ 2010」で2星/87点、「ドウエ  
ミラヴィニ 2010」で2房。

☆2007年VTが、「ワインアドヴォケイト IN THE CELLAR #0708」で88点。

☆2003～2006年VTと4年連続で、ルカ マローニ「ヴィニ イタリア」のロゼワインのヴァリュール プレッツォ(価格に  
対する価値)部門で1位を獲得。

<入荷日>6月中～下旬入荷予定(950ケース限り)

\* 入荷日は6月中～下旬を予定しております。

入荷予定日は、船の遅延等により遅れる場合がございます。あらかじめご了承ください。

\* ご予約は、ケース単位でもバラでも承ります。