



# 手頃な価格で楽しめる 甘口ワイン



お洒落心をくすぐるラベル  
陰干しした葡萄で造る、珍しい甘口のロゼワイン



## ラ ローザ パッシート 2017 La Rosa Passito

モスカート（白用葡萄）とモリナーラ（赤用葡萄）を陰干しして造ったパッシートです。葡萄は収穫後、陰干しします。糖分が潜在アルコール度 18%になったら（通常は 12 月）、破碎し、発酵前に 2~3 日醸しを行います。果皮を取り除き、タンクに入れます。発酵は 10~15 日続き、糖分とアルコールのバランスをとるため、アルコール度が約 14% になったら移し替えをして発酵を止めます。大切なのは、モスカートがわずかにビターなトーンを持つため、飲みやすくバランスをとることです。翌年の春に瓶詰めします。贅沢なレストランで最後に出てきてもらいたいデザートワインです。生産本数 1,800 本のうち 1,500 本が稲葉向けです。

【ロゼ・甘口】 国/地域等：イタリア/ヴェネト 等級：I.G.T.  
生産者：カヴァルキーナ 葡萄品種：モスカート、モリナーラ  
品番：I-401/JAN: 4935919054010/容量：375ml

**¥2,376** (本体価格¥2,200)

### カヴァルキーナの素敵なエピソード

カヴァルキーナのオーナー、ルチアーノ ピオーナは、結婚 10 周年の記念日に、この「La Rosa (バラの意味)」をバラの代わりに 24 本箱に詰めてプレゼントしたそうです。結婚記念日にはいきませんが、欧米ではバレンタインデーに日頃の感謝を込めて家族や恋人にバラなどの花束を贈る習慣があります。ルチアーノのように大切な人へ「La Rosa」を贈るのもアリですね。



ハートラベルの甘口ワイン  
魅力的なアロマと、微発泡ならではの爽やかな甘さ



## センスアーレ モスカート 2017 Sensuale Moscato

畑はヴェノーザ村にあります。標高 500m、粘土の多い火山性土壌でカルシウム、窒素、凝灰岩が豊富です。収穫は葡萄が傷つかないように小さなカゴを使って、手摘みで行います。やわらかくプレスした後、すぐに発酵に移ります。これはモスカートに特有な豊かなアロマを保つためです。アルコール発酵、熟成ともにステンレスタンクで行います。輝きのあるゴールデンイエロー、桃や洋ナシ、マンゴーなどの豊かなフルーツのアロマ、そしてもちろんモスカートの持つエキゾチックなニュアンスも感じられます。とれたて果実を思わせる新鮮な果実味、心地よい甘さがあり、とてもバランスが取れています。ワインだけで楽しむことも出来ますが果物やスイーツのお供にも最適です。

【白・やや甘口】 国/地域等：イタリア/バジリカータ 等級：I.G.T.  
生産者：ヴィニエティ デル ヴルトゥーレ 葡萄品種：モスカート ビアンコ  
熟成：ステンレスタンク  
品番：I-738/JAN: 4935919057387/容量：750ml

**¥1,836** (本体価格¥1,700)