

ROSÉ

チェラズオーロ ダブルツツォ
CERASUOLO D'ABRUZZO

6月下旬入荷予定
限定 960 本
年に一度の入荷
ご予約承ります



畑の標高は 240m、小高い丘の斜面にあります。土壌は石の多い石灰岩質土壌です。植密度は 3,700 本～4,000 本/ha。収穫は9月の末に、手摘みで選別しながら行います。収穫した葡萄を除梗、破碎した後、やわらかく压榨します。8度で24時間置き、澱下げをします。アルコール発酵は16度から18度に温度コントロールしたステンレスタンクで行います。翌年の1月末までステンレスタンクで熟成させた後、2月にボトルリングします。輝きのある濃いチェリーレッド。チェリーやバラの花を思わせるフルーティーでフローラルな強いアロマがあります。口に含むと非常にフレッシュで、とてもバランスのとれた味わいです。心地よいフレイバーがいつまでも続きます。



赤ワインかと思うほどしっかりと濃い色
自分のスタイルを貫く
コルナツキアのチェラズオーロ

チェラズオーロ ダブルツツォ スペリオレ 2018
Cerasuolo d'Abruzzo Superiore

ロゼ・辛口

国/地域等：イタリア/アブルツツォ 等級：D.O.C.
生産者：パローネ コルナツキア 葡萄品種：モンテプルチャーノ
品番：I-849/JAN：4935919058490/容量：750ml

¥1,620(本体価格¥1,500)

【発注書】

| 貴店名 | | ご住所 | |
|-------|--------------------------------------|--------|-----|
| お電話 | | FAX | |
| 品番 | 商品名 | 本体価格 | 発注数 |
| I-849 | 2018 チェラズオーロ ダブルツツォ スペリオレ [6月下旬入荷予定] | ¥1,500 | |

WINE IMPORTER
INABA

株式会社 稲葉
営業本部・流通センター
東京支店
福岡営業所

http://www.inaba-wine.co.jp
TEL：052-301-1441 FAX：052-301-1701
TEL：03-5333-3488 FAX：03-5333-3499
TEL：092-739-9200 FAX：092-739-9800

ROSÉ

ピポリ ロザート

PIPOLI / BASILICATA

6月上旬入荷予定
限定 1200 本
年に一度の入荷
ご予約承ります



4~5度の低温で12~18時間、スキンコンタクトを行なった後プレスして14~16度で発酵します。熟成はステンレスタンクで4~5ヶ月行います。輝きのある鮮やかなバラ色、赤や黒のさくらんぼを思わせる甘い香りが広がり、口に含むと非常にフレッシュ、洗練されたクリアな味わいで、果実味の甘さと酸のバランスが素晴らしく、程よいコクが感じられます。



アリアーニコで造る、本格派ロゼ
今回入荷分より、
さらにお求め易い価格になりました

ピポリ ロザート 2018

Pipoli Rosato

ロゼ・辛口

国/地域等：イタリア/バジリカータ

等級：I.G.P.

生産者：ヴィニエティ デル ヴルトウーレ

葡萄品種：アリアーニコ

品番：I-613/JAN：4935919056137/容量：750ml

¥1,620(本体価格¥1,500)

【発注書】

| 貴店名 | | ご住所 | |
|-------|---------------|--------|-----|
| お電話 | | FAX | |
| 品番 | 商品名 | 本体価格 | 発注数 |
| I-613 | 2018 ピポリ ロザート | ¥1,500 | |

WINE IMPORTER
INABA

株式会社 稲葉
営業本部・流通センター
東京支店
福岡営業所

<http://www.inaba-wine.co.jp>
TEL：052-301-1441 FAX：052-301-1701
TEL：03-5333-3488 FAX：03-5333-3499
TEL：092-739-9200 FAX：092-739-9800