SENSUALE MOSCATO

バレンタインにもおすすめです

センスアーレ　モスカート

魅力的なアロマにほんのり甘さを感じる爽やかな“弱発泡性ワイン”

ラベルとキャップシールにハートが描かれており、バレンタインの贈り物としてもおすすめです

センスアーレ　モスカート 2020

Sensuale Moscato

華やかで魅力的なアロマが広がり、ほんのりと甘さを感じる、爽やかな味わいフリッツアンテ（弱発泡性）です。畑は標高 500m に位置し、ピエモンテのアスティと同じように冷涼な気候です。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。葡萄が傷つかないように小さなカゴを使って収穫します。柔らかくプレスした後、すぐに発酵に移ります。発酵、熟成ともにステンレスタンクで行います。発酵中に温度を下げて、酵母の活動を止め、発酵を終えます。素晴らしいアロマを保つため、フィルタリングの回数は出来る限り少なくしています。輝きのあるゴールデンイエロー、桃や洋ナシ、マンゴなどの豊かなフルーツのアロマ、そして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。採れたての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。

【白・やや甘口】 <弱発泡性ワイン>　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**

¥1,870(本体価格¥1,700)

このワインには大切な人への感謝と愛情が込められています

美しい色ときれいな甘さを持った『甘口ワイン』

バレンタインにもおすすめです

ラ　ローザ　パッシート 2018

La Rosa Passito

モスカートとモリナーラ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）、破砕し、発酵前に 2～3 日醸しを行います。果皮を取り除き、ステンレスタンクに入れます。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。バラの花びらのような美しい色合い。素晴らしいアロマ、果実と酸のバランスが見事です。

【ロゼ・甘口】国／地域等：イタリア／ヴェネト　等級：I.G.P.
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**

¥2,420(本体価格¥2,200)

このワインを生み出したカヴァルキーナのルチアーノ　ピオーナ。ルチアーノは結婚 10 周年の記念日に、この「ラ　ローザ」をバラの代わりに 24 本プレゼントしたという、ワイン生産者ならではの心のこもったエピソードもあります。