

今年も入荷致します！

アブルッツォの歴史ある生産者バローネ コルナッキアが造るロゼ

チェラズオーロ ダブルッツォ

7月上旬入荷予定

180 ケース限り



1577
BARONE CORNACCHIA
AZIENDA AGRICOLA

バローネ コルナッキア

濃いチェリーレッド、しっかりとした骨格
自分たちのスタイルを貫いて造ったロゼワイン

チェラズオーロ ダブルッツォ スペリオーレ 2021
Cerasuolo d'Abruzzo Superiore

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。心地よいフレーバーがいつまでも続きます。

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。栽植密度は 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、やわらかく圧搾します。8 度で 24 時間置き、澱下げをします。アルコール発酵は 16~18 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 月にボトリングします。

ロゼ・辛口 ■国/地域等：イタリア/アブルッツォ ■等級：D.O.C.
■生産者：バローネ コルナッキア ■葡萄品種：モンテプルチャーノ
■オーガニック認証：ICEA、ユーロリーフ ■ヴィーガン認証
品番：I-849/JAN：4935919058490/容量：750ml
¥1,760(本体価格¥1,600)



Cerasuolo d'Abruzzo

ヴェレノージ、ファンティーニが造る「チェラズオーロ」の最新ヴィンテージも入荷致しました！
同じチェラズオーロでも、それぞれスタイルが異なり、生産者の個性をお楽しみいただけます。
この機会に是非ご利用下さい！



 VELENOSI

ヴェレノージ

前回入荷時は大好評いただき、即完売したヴェレノージのチェラズオーロ
華やかなアロマとしっかりとした果実味が楽しめるロゼワイン

プロペ チェラズオーロ ダブルツォ 2021
Prope Cerasuolo d'Abruzzo

50 ケース
限り

輝きのある濃いロゼカラー、バラやスミレの花の華やかなアロマに加え、レッドカラントやラズベリーの赤い果実が混ざります。モンテプルチャーノらしい丸みのある口当たり、しっかりとした骨格が感じられます。花や赤の果実が香る、心地よく長い余韻があります。

コントログエッラに位置する畑の標高は250~300m、シルト、粘土、砂利を含む土壌です。栽植密度は5,000本/ha、仕立てはコルドーネ スペロナートです。ロゼ用に選別した葡萄は9月1日から10日頃に収穫します。セラに運び除梗した葡萄は、6時間の短い低温マセラシオンを行い、美しい色とアロマを抽出します。プレスした後、コンクリートタンクに移し、14~15度の低温で発酵させます。その後、綺麗な澱とともに数ヶ月熟成させます。

■ 口ゼ・辛口 ■ 国/地域等：イタリア/アブルッツォ ■ 等級：D.O.C.
■ 生産者：ヴェレノージ ■ 葡萄品種：モンテプルチャーノ
品番：I-917/JAN：4935919059176/容量：750ml

¥1,980(本体価格¥1,800)



VINI
FANTINI

ファンティーニ

毎年多くの方に好評いただいている、ファンティーニのチェラズオーロ
フレッシュな果実味が楽しめる、バランスのとれたロゼワイン

ファンティーニ チェラズオーロ ダブルツォ 2021
Fantini Cerasuolo d'Abruzzo

濃いラズベリー色。小さな赤い果実を思わせる、強く持続性があり、繊細でフルーティな香りです。ミディアムボディで、バランスがとれ、ソフトでまろやかな、長い余韻があります。

10月初めに収穫し、除梗、破碎します。約6時間の短い果皮との醸しをします。果皮を除き、12度で15日間発酵します。

■ 口ゼ・辛口 ■ 国/地域等：イタリア/アブルッツォ ■ 等級：D.O.C.
■ 生産者：ファンティーニ ■ 葡萄品種：モンテプルチャーノ
品番：I-492/JAN：4935919054928/容量：750ml

¥1,595(本体価格¥1,450)