

VINI
FANTINI

CALALENTA ROSATO

「ルカ マロニ」が2019VT、2020VTが99点満点を獲得したロゼワイン
最新ヴィンテージが待望の入荷！
美しいプロヴァンスカラーのエlegantなロゼワイン

2021VT が
2月上旬入荷予定
限定 300 ケース

カラレンタ ロザート 2021 Calalenta Rosato

葡萄はフレッシュさとアロマを保つため、気温の低い夜間に手摘みで収穫します。やわらかく除梗、破碎した後、ゆっくりと圧搾し、ステンレスタンクに移し、アロマを引き出すため10度から12度の低温で18～22日間、アルコール発酵を行います。澱と共にステンレスタンクで30～35日間ほど熟成させた後、清澄、フィルターをかけてボトリングします。淡いパウダーピンクの愛らしい色合いを持つプロヴァンスカラーのロゼで、イチゴやピンクグレープフルーツのフレッシュでやわらかなアロマと同時に、バラの花の心地よいアロマが広がります。非常にフレッシュで洗練されたスタイルのワインです。

【ロゼ・辛口】 国/地域等：イタリア/アブルッツォ 生産者：ファンティーニ
葡萄品種：メルロ 熟成：ステンレスタンク
品番：I-905/JAN：4935919059053/容量：750ml

¥2,420(本体価格¥2,200)



土着品種ペコリーノが持つアロマを引き出し、その魅力をワインに表現しました

カラレンタ ペコリーノ 2020 Calalenta Pecorino

ペコリーノは中部イタリアの土着品種です。名前の由来は諸説ありますが、葡萄の房が羊の頭の形に似ていることから、イタリア語の羊を表す「ペコラ」から付いたと言われています。葡萄の畑はアドリア海沿岸のオルトーナにあります。畑の向きは西と南、土壌は石灰岩質、仕立てはアブルッツォの伝統的なペルゴラ（棚仕立て）です。収穫した葡萄は除梗破碎してすぐにマイナス1度に冷却します。こうすることでプレスした際に果皮から素晴らしい豊かなアロマを引き出すことが出来ます。プレスした果汁を静置して澱引きをした後、12度の低温で発酵させます。発酵には80%にステンレスタンク、20%に40hLのオーク樽を使用します。グリーンがかった麦わら色。洋梨や白桃、さらに上質な樽に由来するバルサム心地の心地よいアロマが感じられます。

【白・辛口】 国/地域等：イタリア/アブルッツォ 等級：IGP
生産者：ファンティーニ 葡萄品種：ペコリーノ
品番：I-904/JAN：4935919059046/容量：750ml

¥2,420(本体価格¥2,200)

Luca Maroni 2022
97 pts