

# ／ ROSÉ SPARKLING ／

初夏を彩る

ロゼ スパークリング

これからの季節に  
おすすめのロゼ

豊富な酸を持つラポーソと

エクストラ ドライ仕立てが生み出す

絶妙なバランス

ポルタ モンティカーノ ロゼ  
エクストラ ドライ

*Porta Monticano Rose Extra Dry*

長年プロセッコを造り続けてきたファビオ ザルデットは、これまでにない、これまでにない新しいスタイルのスパマンテを造ろうと思ひ、出来たのがこのロゼ エクストラ ドライです。ヴェネト州、トレヴィーゾ近郊で栽培されている土着品種ラポーソ ヴェロネーゼを使っています。「ラポーソ」とはヴェネトの言葉で「怒りっぽい」という意味があります。晩熟な品種のため、収穫は10月初旬に行います。短時間果皮とともにマセラシオンを行い、美しい淡いロゼカラーにしています。きめ細かな泡立ち、マラスカチェリーやスグリのチャーミングなアロマが広がります。口に含むと集約があり、とてもエレガントで、心地よい酸味が爽やかです。ラポーソは酸がしっかりとある品種のため、残糖がやや高めエクストラドライに仕上げています。

【ロゼ・スパークリング・辛口】 <シャルマ方式>

国/地域等：イタリア/ヴェネト 等級：ヴィノ スパマンテ

生産者：ザルデット 葡萄品種：ラポーソ ヴェロネーゼ

品番：I-851/JAN：4935919058513/容量：750ml

**¥1,980**(本体価格¥1,800)



モナストレルとピノ ノワールという、ありそうでないブレンドの個性溢れるロゼ スパークリング  
 良質なモナストレルやピノ ノワールを確保できる強みを生かして造る  
 納得の品質と価格の「ロゼ スパークリング」

弊社で  
 ロングセラーとなっている  
 カバ ロゼ



カバ レセルバ デ ラ ファミリア ブルット ロゼ 2018 (左)  
*Cava Reserva de la Familia Brut Rosé*

ピノ ノワールを70%使って造ります。現在の造りは、繊細でエレガントな味わいを求めるため、抽出、マセラシオンをほとんどしません。ワインメーカーのアントニオ オリベの課題は、タンニンをどうやってワインに出さずに造るか、ということでした。そのため、タンクに入れたらすぐにプレスして、タンニンが抽出されないようにしています。29ヶ月以上熟成させています。シャンパンピンクの淡い色合い、果実のいきいきとした風味が感じられます。野生の苺を思わせる味わいと、クリーミーな舌触りがあり、繊細な余韻が長く続きます。スペインの生ハムとの相性は抜群です。

【ロゼ・スパークリング・辛口】 <瓶内二次発酵>

国/地域等：スペイン/ペネデス 生産者：マス デ モニストロル

葡萄品種：ピノ ノワール70%、モナストレル30%

品番：S-093/JAN：4935919070935/容量：750ml **¥2,090**(本体価格¥1,900)

カバ セレクション エスペシャル ブルット ロゼ 2018 (右)  
*Cava Selección Especial Brut Rosé*

このカバは、モナストレルを70%使用しています。これは、ペネデスに流通するモナストレルの8割がこの生産者向けであり、そのため良質なモナストレルを確保出来るからです。15ヶ月熟成させています。鮮やかな赤色、イチゴやチェリーを思わせる香りがあります。キレのあるボディで、余韻にはほんのりと甘い果実の風味が広がります。

★ブリュッセル国際ワインコンクール2020 金賞

【ロゼ・スパークリング・辛口】 <瓶内二次発酵>

国/地域等：スペイン/ペネデス 生産者：マス デ モニストロル

葡萄品種：モナストレル70%、ピノ ノワール30%

品番：S-095/JAN：4935919070959/容量：750ml **¥1,650**(本体価格¥1,500)

かなり冷やした状態でも、しっかりとアロマが広がるように造りました！  
 ワインの品質だけでなく、耐久性に優れたラベル採用するなど  
 ごծわりが随所にみえる、ファンティーニのスプマンテ

しっかりと冷やしても  
 了ロマが広がります！

ファンティーニ スプマンテ グラン キュヴェ ロゼ  
*Fantini Spumante Gran Cuvée Rosé*

バジリカータで素晴らしいアリアーニコを栽培している農家と契約しようとした時、その畑のオーナーに「この畑を契約するなら、自分が持っている標高700mの畑と一緒に契約してほしい」と言われ、その畑も契約しました。標高の高い場所のアリアーニコは気温が低く十分な糖度が得られないので難しい畑だと考えていましたが、当時のワインメーカーのデニス ヴェルデッキアは、赤ワインを造るには物足りないが、この葡萄から素晴らしいスパークリングが出来るのではと考え、このスプマンテが生まれました。低圧でプレスし、一番絞りの果汁のみを使用します。清澄した後、12度で20日間発酵させます。二次発酵は耐圧タンクで60日行います。強く持続性のあるアロマの中には、熟したチェリーや、レッドカラント、ワイルドベリーやキイチゴの香りが感じられます。口に含むと、すばらしくフレッシュでアロマティック、とてもバランスがとれています。きめの細かい、持続性のある泡がいつまでも続きます。

銀色のアルミ製ラベルは水に浸けても剥がれず、中央のスワロフスキー®クリスタルはボトルの首に証明書が付いています。

【ロゼ・辛口】 <シャルマ方式> 国/地域等：イタリア/バジリカータ

等級：ヴィノ スプマンテ 生産者：ファンティーニ 葡萄品種：アリアーニコ

品番：I-656/JAN：8019873024466/容量：750ml

**¥2,640**(本体価格¥2,400)



瓶の形状上、バラ混載が出来ないため  
 ケース単位(6本入)でのご発注をお願い致します。