

／ 間もなく
桜の季節が到来 ／

CALALENTA ROSATO

春から夏にかけて楽しむのにおすすめ

2023
Luca Maroni

99 pts

「ルカ マローニ」にて
3 年連続で
99 点満点を獲得！



カラレンタ ロザート 2021 Calalenta Rosato

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。

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。

【ロゼ・辛口】＜ガラス栓＞

国／地域等：イタリア 等級：ヴィノ

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

¥2,530(本体価格¥2,300)

エレガントなロゼ



チャーミングな
果実味とバランス
のよさが魅力

毎年多くの方にご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 ダブルッツォ 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、強くて持続性があり、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。ファンティーニのおすすめ料理は、チーズや鶏や豚、子牛などの肉やローストした魚、魚のスープ。それ以外にも、トマトソースの Pasta やピザ、中華料理（揚げ春巻き、棒棒鶏など）にもぴったりです。モンテプルチャーノ ダブルッツォ チェラズオーロは、キエティ、ラクイラ、ペスカラ、テラモで造られたワインに認められる D.O.C. です。「チェラズオーロ」は、イタリア語でさくらんぼ色を意味し、ラチウムの方言の「チェラーザ」に由来します。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。

【ロゼ・辛口】国／地域等：イタリア／アブルッツォ 等級：DOC

生産者：ファンティーニ 葡萄品種：モンテプルチャーノ

熟成：ステンレスタンク

品番：I-492/JAN：4935919054928/容量：750ml

¥1,595(本体価格¥1,450)



フレッシュで
軽快な味わいが
魅力

ラベルは「ピノッキオの冒険」がモチーフ
赤い果実の風味が広がる、フレッシュで繊細な味わいは
春から夏におすすめの軽快なロゼ

バルドリノ キアレット 2021 Bardolino Chiaretto

<スクリューキャップ>

輝きのある美しいロゼカラー、イチゴやチェリーの繊細で魅力的なアロマとフレイバー、綺麗な酸が感じられます。口当たりは非常にフレッシュかつ繊細、心地よく長い余韻が感じられます。畑はガルダ湖の東側、バルドリノ、ラツィーゼ、カヴァイオン ヴェロネーゼに位置しています。収穫した葡萄はやわらかく圧搾し、温度コントロールされたステンレスタンクで発酵、熟成させます。

【ロゼ・辛口】国／地域等：イタリア／ヴェネト 等級：DOC

生産者：カンティーナ ディ クストーツァ

葡萄品種：コルヴィーナ、モリナーラ、ロンディネッラ

熟成：ステンレスタンク

品番：I-944/JAN：4935919059442/容量：750ml

¥1,320(本体価格¥1,200)



色濃く
厚みのある
味わいが魅力

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

2021 VIT は重厚さを保ちつつ、フレッシュ感も感じられる、バランスの良さが魅力

チェラズオーロ ダブルッツォ スペリオレ 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。口を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。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：DOC

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

熟成：ステンレスタンク オーガニック認証：ICEA、ユーロリーフ

品番：I-849/JAN：4935919058490/容量：750ml

¥1,760(本体価格¥1,600)





キレとコクの
バランスの
よみが魅力

スペインの良質なロゼワインの産地 “ナバラ” からのワイン
この価格帯ながら、しっかりとした旨みがあります

メディオディア ロサド 2021 Mediodia Rosado

紫のニュアンスのある鮮やかなバラ色。花やチェリー、苺の香り。滑らかでソフトな口当たり。バランスがよく、新鮮な味わいです。ナバラはスペインの良質なロゼワイン産地として知られています。メディオディアとはスペイン語で、『正午、昼』を意味します。セニエ法で造っています。15度で発酵、澱と共に4ヶ月間寝かせています。3〜4種類の酵母を使い、別々に発酵しています。

★「チャレンジ インターナショナル デュ ヴァン 2022」金賞

★「コンクール インターナショナル モンディアル ド ブリュッセル 2022」金賞

【ロゼ・辛口】国／地域等：スペイン／ナバラ 等級：DO

生産者：ボデガ イヌリエータ 葡萄品種：ガルナッチャ、その他 熟成：ステンレスタンク

品番：S-116／JAN：4935919071161／容量：750ml

¥1,650(本体価格¥1,500)



フルーツ感溢れる
爽やかな
味わいが魅力

印象的なラベルが目を惹く『オノロ ベラ ロゼ』
プレスとセニエの果汁を使った、フルーツの風味溢れる爽やかな味わい

オノロ ベラ ロサド 2021 Honoro Vera Rosado

<スクリュキャップ>

きりりとした心地よい酸のあるさわやかな味わい。誰でも親しみやすく、飲みやすいワインです。赤い果実やチェリーの風味、さらにイチゴやスイカを思わせる風味も感じられます。余韻は非常になめらか。非常にすっきりした味わいです。テンプラニーリョとシラーのブレンドによるロゼワイン。果汁はプレスによるものとセニエの両方を使用しています。収穫後ワイナリーに葡萄が到着してから、一切酸素に触れずに醸造出来る最新の設備を導入しています。タンクなどは窒素で満たされています。最大限のアロマを得るために18〜20度に管理し、ステンレスタンクで発酵させます。

【ロゼ・辛口】国／地域等：スペイン／フミーリャ 等級：DO

生産者：ヒル ファミリー エステーツ

葡萄品種：テンプラニーリョ 50%、シラー 50%

熟成：ステンレスタンク

品番：S-226／JAN：4935919072267／容量：750ml

¥1,760(本体価格¥1,600)



美しい色と
豊かな果実味が
魅力

「ワインアドヴォケイト」90点

「ロゼを造るのが最も難しい」と生産者が語る、こだわりのロゼ
きれいな色合いと豊かな果実味は、ロゼの本場南仏を感じさせてくれます

コスティエール ド ニーム ロゼ キュヴェ トラディション 2021 Costières de Nîmes Rosé Cuvée Tradition

<2021VTよりボトルデザインが変更になりました>

薄いバラの花びらの色、赤いフルーツ、イチゴや黒スグリの風味があります。フレッシュで、程よい酸も感じられます。サラダ、魚、バーベキュー、グリルしたものなど、強い料理以外なら何とでも相性の良いことが特徴です。よりエレガントにするために、セニエ法で造っています。セニエは、抽出が早いシラーは1時間、グルナッシュは24時間、サンソーは48時間行います。そこからブレンドしますが、全てを必ず使うわけではありません。ステンレスタンクを使い18度で発酵させます。マロラクティック発酵はさせません。グルナッシュがまろやかさを、シラーが色の鮮やかさを、そしてサンソーが果実と新鮮さを与え、全体で素晴らしいバランスを造り出しています。

★「ワインアドヴォケイト August 2022 Week2」90点

【ロゼ・辛口】国／地域等：フランス／コート デュ ローヌ 等級：AOC

生産者：マス デ プレサド 葡萄品種：グルナッシュ、シラー、サンソー

熟成：ステンレスタンク オーガニック認証：AB、ユーロリーフ

品番：FC-727／JAN：4935919317276／容量：750ml

¥2,200(本体価格¥2,000)

