

Happy
Valentine's
Day

バレンタインにおすすめのワイン



贈り物にも
自分へのご褒美にも



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』



カヴァルキーナの先代ルチアーノ ピオーナが生み出した、
きれいな甘さが魅力のワインです。
ルチアーノは結婚 10 周年の記念に、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。

ラ ローザ パッシート 2023

La Rosa Passito

モスカート（白用葡萄）とモリナラ（赤用葡萄）を陰干ししてから仕込むパッシートです。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。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）、破碎し、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。翌年の春に瓶詰めします。

【ロゼ・甘口】＜Alc.13.5%＞ 国／地域等：イタリア／ヴェネト／I.G.P.

生産者：カヴァルキーナ 葡萄品種：モスカート、モリナラ

品番：IA-095／JAN：4935919940955／容量：375ml

¥3,300(本体価格¥3,000)

大切な人に贈りたい
見た目もスイートなフリッツァンテ

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はハートが描かれ、バレンタインの贈り物としてもおすすめ。
また、過去に「ワイン王国」のブラインドテイasting企画で5ツ星を獲得したこともあり
ソムリエの方々からもしっかりと高い評価を得ています。

センスアーレ モスカート 2024

Sensuale Moscato

香り高いモスカートを使ったフリッツァンテで、爽やかな味わいです。桃や洋ナシ、マンゴーなどの豊かなフルーツのアロマ、そしてもちろん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。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。畑は標高 500m に位置し、冷涼な気候です。収穫した葡萄は柔らかくプレスした後、特有な豊かなアロマを保つために、すぐに発酵に移ります。発酵は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。

【白・弱発泡・やや甘口】＜Alc.10.0%＞ 国／地域等：イタリア／バジリカータ／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 ピアンコ 100%

品番：I-738／JAN：4935919057387／容量：750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 1 月時点のものです。