

COOL RED

冷やしても楽しめる赤ワイン

適度に冷やすことで、品種や産地の個性がよりクリアに表現される赤ワインを厳選いたしました。近年、日本でも猛暑の影響で夏季の赤ワイン販売にお困りの方、是非ともこのワインをご活用下さいませ。

夏季のワイン販売に
お役立てください



シチリアのピノ ノワールとも称される
注目の葡萄品種“フラッパート”
華やかなアロマと軽やかな飲み心地

ノストル フラッパート 2024
Nostru Frappato



輝きのある明るいチェリーレッド、野生のベリーを思わせるフレッシュで生き生きとしたアロマがあります。口当たりは非常にバランスが良く、シルキーでスムーズな果実味があり新鮮、驚くほど長い余韻があります。葡萄は自分達の畑から採取した独自のフラッパートのクローンです。収穫は9月末に畑で注意深く選別しながら手摘みで行います。葡萄が潰れないよう15kgのケースに入れてセラーに運びます。発酵前に6~8度でコールドマセレーションを行います。柔らかく除梗、破碎した後、18~22度に温度管理したステンレスタンクで10~12日間発酵を行います。自然にマロラクティック発酵が行われた後、綺麗な澱と共に4~6ヶ月ステンレスタンクで熟成させてからボトリングします。自家畑の葡萄から採取したクローンを使用したこのワインは独自の個性を持っています。

【赤・フルボディ】 <Alc.13.0%> 国/地域等：イタリア/シチリア/I.G.P.
生産者：アジエンダ アグリコーラ コルデーゼ
葡萄品種：フラッパート ディ ヴィットーリア 100%
熟成：ステンレスタンクで4~6ヶ月
認証：ユーロリーフ

品番：IA-156/容量：750ml

JAN：4935919941563

¥2,970(本体価格¥2,700)





◆ 花束を思わせるフローラルな香りが特徴 イタリア屈指の“アロマティック レッド”

おすすめは
10~12℃

ラクリマ ディ モッコ ダルバ 2023 Lacrima di Morro d'Alba

「花のアロマが注目を集めますが、このワインは赤ワインにも関わらず白ワインのような酸があることも特徴で、豊かな酸とサラミや脂肪分の多い肉料理は、互いの良さを引き出し合うのでオススメです」とエノログのフィリッポは話していました。バラのようなフレッシュでフローラルな香り。味わい濃く、マスカットを思わせるような果実味があります。ラベルは畑の北側にある古いオークです。10人が手を広げて囲む程の太木で、その姿が人々の絆をイメージさせます。ラクリマは非常に個性的な特徴をもつ品種で果皮が薄いため熟した葡萄の実からは、まるで涙を流す様に果汁がこぼれ落ちます。これが「涙＝ラクリマ」と呼ばれる由縁です。アンコーナのマルチェッリにある自家畑で標高は100~150mです。何世紀にも渡って後世に残る品種としてラクリマを植えました。主に粘土土壌です。通常9月半ばに、小さなケースに入れ収穫します。念入りに選別した後、除梗して、温度管理したステンレスタンクで発酵させます。毎日ルモンターージュしながら、20日間醸しをします。

【赤・フルボディ】<Alc.12.5%> 国/地域等：イタリア/マルケ/D.O.C. 生産者：ヴェレノージ
葡萄品種：ラクリマ ディ モッコ ダルバ100% 熟成：ステンレスタンク
品番：I-584/JAN：4935919055840/容量：750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)



◆ ドイツ・ファルツで日本人醸造家が醸す フルーティで親しみやすい1本

おすすめは
8~10℃

レгент プティ チェ 2024 Regent Petit Chie

フルーティでしなやか、非常に親しみやすく、飲み進みやすい味わいで、様々なシチュエーションで気軽に楽しんで頂きたい1本です。ドイツワインガイド「ヴィナム」にて4星を獲得する実力生産者ベルンハルト コッホの醸造責任者を務める坂田千枝さんの名を冠した特別なワインです。複数の村の様々な区画の葡萄から造られています。畑の標高は平均で180mの南東向きの斜面に位置しています。収穫した葡萄はステンレスタンクに入れ平均25度に温度コントロールしながら14日間発酵させます。熟成も同じステンレスタンクで行います。熟した野生のベリーや皮の黒い果実の豊かなアロマがあります。口を含むと軽やかでジューシー、ラズベリーを思わせる優しい甘みが見事に調和しています。

【赤・フルボディ】<Alc.11.5%> <スクリューキャップ> 国/地域等：ドイツ/ファルツ
等級：クヴァリテーツヴァイン 生産者：ベルンハルト コッホ
葡萄品種：レгент100% 熟成：ステンレスタンク
残留糖度：10.7g/L 酸度：5.8g/L
品番：KA-917/JAN：4935919199179/容量：750ml

¥2,310(本体価格¥2,100)



◆ ポルトガルの土着品種で造る フレッシュでフルーティな赤ワイン

おすすめは
10~12℃

ヴィーニョ ヴェルデ ハーザ ティント 2024 Regent Petit Chie

ポルトガルの土着品種2種類のブレンドによるフレッシュでフルーティな赤ワインです。畑の標高は平均で200~250m、緩やかな斜面で非常に日当たりの良い場所です。土壌は花崗岩が豊富で、一部は粘土とシストが混ざっています。収穫は畑で選別しながら手摘みで行い、葡萄が潰れないように20kgのケースに入れてセラーに運びます。収穫した葡萄は除梗し、全体の33%を「ラガレス」と呼ばれる花崗岩で出来た発酵槽に入れ、人の足で潰し、そのまま発酵を行います。残りの67%はステンレスタンクで発酵を行います。プラムやレッドチェリーの生き生きとしたアロマがあります。口当たりはジューシーで爽やかな余韻が感じられます。

【赤・ミディアムボディ】<Alc.13.5%> <スクリューキャップ> 国/地域等：ポルトガル/ミーニョ
生産者：キンタ ダ ハーザ 葡萄品種：ヴィニャン、パデイロ
熟成：ステンレスタンク
品番：PA-064/JAN：4935919360647/容量：750ml

¥1,760(本体価格¥1,600)