



あれから 10 年
そしてこれからも

CharityRose2021

ロゼワインの売上の一部を震災遺児の進学支援に充てさせていただきます。

東日本大震災から 10 年。
アルトリヴェッロではこの間、微力ながらも、皆様のご協力で、
チャリティーロゼを続けて来ることが出来ました。
今年は Covid の影響で、弊社もお得意先の皆様も大変な状況に
陥っています。
本当に継続の難しさを痛感いたしますが、10 年前の被災地の光景、
そして被災者の方々の声を忘れないためにも、あと 10 年は続けて
いきたいと思えます。
引き続き、ロゼワインで、日本を元気にしていきましょう。

(株)アルトリヴェッロでは、全ロゼワインの売上の 3% を
公益財団法人みちのく未来基金様を通じ、
震災遺児の進学支援に充てさせていただきます。



公益財団法人 震災遺児に進学の夢を！
みちのく未来基金

<http://michinoku-mirai.org/>



ALTOLIVELLO



CharityRose2021

● Spumanti

ロゼオ スプマンテ

生産者：レ・マンザーネ
産地：ヴェネト州
品種：グレラ、メルロ
製造方法：シャルマ

グレラ種（プロセッコ種）にメルロ種をブレンドして造るスプマンテ。新鮮でフルーティーな香りを持っている辛口ロゼです。食前酒や軽めのお料理にも合わせられます。

¥2,700-

“ロゼ ド ノアール”

生産者：テヌテ・トナリーニ
産地：ロンバルディア州
品種：ピノネロ
製造方法：メトドクラシコ

オルトレポ・パヴェーゼの丘陵地のピノネロで造られるロゼ・スプマンテです。手積みで収穫された葡萄を、ステンレスタンクで醸酵させ、瓶内2次醸酵後、シュル・リーで12ヶ月熟成させます。華やかな果実味とシャープな口当たりの気品があります。

¥3,300-

“ドヴィ ロゼ”

生産者：テヌテ・フェロチント
産地：カラブリア州
品種：アリアニコ
製造方法：メトドクラシコ

カラブリア北部、標高の高さを生かしたきれいな酸を持つ辛口スプマンテ。南イタリアのイメージを感じさせないエレガントなワインです。泡持ちの良さもおすすめのポイント。

¥4,000-

マルツァーニ ロゼ

生産者：カンティーナ・ディッダ
産地：サルデーニャ州
品種：カンノウ
製造方法：メトドクラシコ

職人気質のディッダ氏が丁寧に造り上げるスプマンテ。カンノウ100%にセパージュが変更され、力強さも兼ねそろえたエレガントなスプマンテです。

¥5,000-

● Fermi

バルドリーノ・キアレット

生産者：テッレ・ディ・マリアピア
産地：ヴェネト州
品種：コルヴィーナ主体
製造方法：数時間のマセラシオン

近年イタリアで人気の高いキアレットバルドリーノ。辛口のロゼワインです。淡いピンク色が特徴です。綺麗な酸を持ち、お料理を選ばない、秀逸なワインです。ステンレスタンクで醸酵・熟成。

¥2,200-

ドルチェドルメ ロゼ

生産者：テヌテ・フェロチント
産地：カラブリア州
品種：アリアニコ
製造方法：ダイレクトプレス

アリアニコ種を使った辛口ロゼワイン。色はオレンジがかった淡いピンク色。リンゴやグレープフルーツの香りが特徴的です。繊細な味わいをもっており、前菜や魚料理と良く合います。ステンレスタンクで醸酵・熟成。

¥2,200-

ロザート コスタ デ ヴィニエ

生産者：マッシモ アレサンドリ
産地：リグーリア州
品種：メルロ
製造方法：数時間のマセラシオン

リヴィエラ リグレ ディ ポンテの地域で僅かに栽培されるメルロを上品な味わいに仕上げたロゼワイン。エリア独特のミネラルと、程良い厚みの味わいです。ステンレスタンクで醸酵。

¥3,000-

デピエ ロゼ

生産者：カンティーナ ファッロ
産地：カンバーニア州
品種：ビエディロツ
製造方法：ダイレクトプレス

火山の街カンピフレグレイからミネラルの高いすっきりロゼ。ほんのり感じるベリーのような香りも可愛らしいワインです。魚介のフリットなどと抜群に合います。

¥2,400-

シャイニーロゼ

生産者：グアルド・デル・レ
産地：トスカーナ州
品種：アリアティコ
製造方法：数時間のマセラシオン

トスカーナ州の沿岸部・スヴェレート地域で50年以上前から品質を追求したワイン造りを行ってきたグアルド・デル・レが2012年から造る地品種アリアティコを使用したチャーミングな辛口ロゼです。ステンレスタンクで醸酵。

¥2,700-

サレントロザート

生産者：マッセリエビザリ
産地：プリア州
品種：ネグロアマロ
製造方法：4時間のマセラシオン

プリア州最南端のウジェントで造られるロゼ。コンカ＝ドーロ（金の盆地）と呼ばれる程豊かな土壌から、収量を抑えたオーガニックなワインを生産。樹齢60年を超える葡萄も使用しておりフレッシュな完全葡萄の中にバランスの良い酸を持ち合わせフーフンドリーなワインです。

¥2,000-

ロサーダイゾラ ディ ヌラーギ

生産者：カンティーナ・ディッダ
産地：サルデーニャ州
品種：カンノウ
製造方法：数時間のマセラシオン

サルデーニャ島の地場品種を使って造られる、しっかりとしたボディの辛口ロゼワインです。ステンレスタンクで醸酵・熟成。豚、羊のロースト。魚介のスープ、パスタにも。

¥3,000-

エトナ ロザート

生産者：シリオ
産地：シチリア州
品種：ネレッロマスカレーゼ
製造方法：数時間のマセラシオン

シチリアのエトナ火山の山麓、標高600m以上の畑で古くから栽培されるネレッロマスカレーゼ。ロゼに仕上げたこのワインも力強さと火山土壌のミネラルがはつきり感じられるワインです。豚や羊、赤身のお魚との相性も良さそうです。

¥2,500-

● Edizioni Limitate

【限定品】 オルトレポ パヴェーゼクアラゼ

生産者：テヌテ・トナリーニ
産地：ロンバルディア州
品種：ピノネロ
製造方法：メトドクラシコ

イルモントウの最高のピノネロを使って造られるミレジマート。クアラゼとはクリュロゼから付けられました。シュル・リー30か月。赤い果実のトーンとプリオッシュをのびやかなトーストの香りが高級感を生み出します。

¥4,800-

【限定品】 メティッチオ

生産者：ラ・ディステーザ
産地：マルケ州
品種：トレッピアーノ ヴェルディッキオ
サンジョヴェーゼ
モンテプルチアーノ
製造方法：4種類の葡萄をクリオマセラシオン4~5時間

2014年からリリースされた新プロジェクト。黒葡萄と白葡萄を4~5時間クリオマセラシオン、同じタンクで自然発酵。濃い色調ながら、酸も感じられるユニークなロゼワインです。

¥4,000-

【限定品】 モンキエロ ロザート

生産者：モンキエロ・カルボネ
産地：ピエモンテ州
品種：ネッピオーロ・バルベラ
製造方法：数時間のマセラシオン

モンキエロの自社畑のネッピオーロとバルベラで造られるフルーティーでいながらほんのりタンニンも感じられる本格辛口ロゼワインです。桃の産地としても有名なカーレのイメージにもピッタリなワインです。

¥2,500-

【限定品】 ポッリーノ・ロザート

生産者：テヌテ・フェロチント
産地：カラブリア州
品種：アリアニコ
製造方法：ダイレクトプレス

アリアニコ種を使ったフェロチントの上級レンジのロゼワイン。標高500mに位置する鉄分とマグネシウム要素の高い畑の選別された葡萄のみを使用。ステンレスタンクで醸酵後、フレンチオークで6ヶ月熟成、6ヶ月瓶熟。

¥3,200-

【バイオーダー】 チーマローザ

生産者：フォッソコルノ
産地：アブルッツォ州
品種：モンテプルチアーノ
サンジョヴェーゼ
製造方法：12~15時間のマセラシオン

アドリア海の温暖な気候と、アペニン山脈からの冷たい風の影響で絶妙な環境が生まれるコッリーネ・テラマーネで育つ葡萄から造られるバランスの取れた辛口ロゼワインです。

¥2,000-

【甘口】 モスカートローザ ロージュ

生産者：ケラーライ・グリエス
産地：アルトアディエ州
品種：モスカートローザ

アルトアディエの一つの文化と言っても良いモスカートローザのバッシート。鮮やかな色調のイメージどおりの華やかな香りと、心地よい甘さ。それを支える酸味。食後の幸せな空間を作り上げてくれます。

¥5,000- 375ml

(株)アルトリヴェットでは、全ロゼワインの売上の3%を、公益財団法人みちのく未来基金様を通じ震災遺児の進学支援に充てさせていただきます。

