

Charity Rose 2019

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。

東日本大震災からもうすぐ8年を迎えます。時間は徐々に過ぎていますが被災地の復興にはまだまだ時間が掛かることを忘れてはいけません。イタリアワインを通して少しずつでも継続できる支援をしていくため、今後も「チャリティーロゼ」をスローガンに、ロゼワインの売上の一部を復興のために被災地に送りたいと思っております。

これを機会に、更にロゼワインが広まればと思います。ご賛同よろしくお願いたします。



(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。

スプマンテ ロゼ ロゼオ

生産者：レ・マンザーネ
産地：ヴェネト州
品種：グレラ種、メルロ種
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。

参考小売価格：¥2,700-

サンジェルヴァジオ ローザ スプマンテ

生産者：サンジェルヴァジオ
産地：トスカーナ州
品種：サンジョヴェーゼ種
製造方法：シャルマ

比較的樹齢の低いサンジョヴェーゼから造る、辛口のスプマンテです。程良い果実味と、キレの有る酸が特徴。

参考小売価格：¥2,700-

“ロゼ ドノワール”メトドクラシコ

生産者：イル・モントウ
産地：ロンバルディア州
品種：ピノノロ種
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ノロで造られるロゼ・スプマンテです。手摘みで収穫された葡萄を、ステンレスタンクで醗酵させ、瓶内2次醗酵後、シュル・リーで18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。

参考小売価格：¥3,300-

“ドヴィ ロゼ”メトドクラシコ

生産者：テヌテ・フェッロチント
産地：カラブリア州
品種：アリアニコ種
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。

参考小売価格：¥4,000-

エトナ ロザート “ヴァッレ ガルフィナ”

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種
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。

参考小売価格：¥2,500-

バルドリーノ・キアレト

生産者：テッレ・ディ・マリアピア
産地：ヴェネト州
品種：コルヴィーナ種主体
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醗酵・熟成。

参考小売価格：¥2,200-

ドルチェドルメ ロゼ

生産者：テヌテ・フェッロチント
産地：カラブリア州
品種：アリアニコ種
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醗酵・熟成。

参考小売価格：¥2,200-

ロザート コスタ デ ヴィーニエ

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

リヴィエラ・リグレ・ディ・ボネ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醗酵。

参考小売価格：¥3,000-

※限定品 ～季節限定のアイテムにつき数に限りがあります。～

カンピ・フレグレイ デビエ ロゼ

生産者：カンティーネ ファツロ
産地：カンパニア州
品種：ピエディロッソ種
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。

参考小売価格：¥2,400-

【甘口】モスカートローザ ローズ

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

アルトアディジェ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。

参考小売価格：¥5,000-

【限定品】クアラゼ メトドクラシコ

生産者：イル・モントウ
産地：ロンバルディア州
品種：ピノノロ種
製造方法：メトドクラシコ

イルモントウの最高のピノノロを使って造られるミレジマート。クアラゼとはクリュアロゼから付けられました。シュル・リー36ヶ月。赤い果実のトーンとプリオッシュをの様なトーストの香りが高級感を生み出します。

参考小売価格：¥4,800-

【限定品】ヴィーノ ロザート

生産者：モンキエロ・カルポーネ
産地：ピエモンテ州
品種：ネッピオーロ種・バルベラー種
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ー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ナレのイメージにもピッタリなワインです。

参考小売価格：¥2,400-

※バイオーダー商品

【限定品】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：アリアニコ種
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ニ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醗酵。

参考小売価格：¥2,700-

【限定品】メティッチオ ヴィーノ ロザート

生産者：ラ・ディステーザ
産地：マルケ州
品種：トレッピアーノ種
ヴェレディッキオ種
サンジョヴェーゼ種
モンテプルチアーノ種
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。

参考小売価格：¥3,800-

【限定品】ポッリーノ・ロザート

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

アリアニコ種を使ったフェッロチントの高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醗酵後、フレンチオーウで6ヶ月熟成、6ヶ月瓶熟。

参考小売価格：¥3,200-

【バイオーダー品】チーマローザ

生産者：フォッソコルノ
産地：アブルツォ州
品種：モンテプルチアーノ種
サンジョヴェーゼ種
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・テラマーネで育てられた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。

参考小売価格：¥2,000-

