

# CHARITY ROSE 2023

2011年より継続してきたチャリティーロゼですが、  
 昨年を以て、みちのく未来基金さんとのプロジェクトは終了。  
 2023年からほんの少しリニューアル致しました。  
 今後は、全国のこども食堂を支援する  
 NPO法人「むすびえ」さんに  
 ロゼワインの売上の3%を  
 年間通して寄付させていただきます。



NPO法人 全国こども食堂支援センター  
  
 https://musubie.org

## ● 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-

**“ドヴィ 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  
 製造方法：メトクラシコ  
 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。  
 ￥4,500-

**オルトレボ パヴェーゼクルアゼ**  
 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。クルアゼとはクリュ+ロゼから付けられました。シュル・リー 30 か月。  
 ￥4,800-

## ● 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。綺麗な酸をもち、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。  
 ￥2,500-

**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  
 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。リングやグレープフルーツの香りが特徴的です。繊細な味わいを持っており、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。  
 ￥2,400-

**ロザート コスタ デ ヴィニェ**  
 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醸酵。  
 ￥3,500-

**デピエ ロゼ**  
 生産者：カンティーネ ファッロ  
 産地：カンバーニア州  
 品種：ピエディロッソ  
 製造方法：ダイレクトプレス  
 火山の街カンピレグレイからミネラルの高いすっきりロゼ。ほんのり感じるペ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。  
 ￥2,500-

**シャイニーロゼ**  
 生産者：グアルド・デル・レ  
 産地：トスカナ州  
 品種：アレアティコ  
 製造方法：数時間のマセラシオン  
 トスカナ州の沿岸部・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レ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。  
 ￥3,000-

**サレントロザート**  
 生産者：マッセリアビザリ  
 産地：プーリア州  
 品種：ネグロアマーロ  
 製造方法：4時間のマセラシオン  
 プーリア州最南端のウジェントで造られるロゼ。コンカードロ（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熟葡萄の中にバランスの良い酸を合わせフードフレンドリーなワインです。  
 ￥2,000-

**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っ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。  
 ￥2,800-

## ● Edizioni Limitati

**【限定品】グリエスローザ 9%**  
 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：スキアーヴァ ラグライン  
 製造方法：数時間のマセラシオン  
 アルトアディジェ ボルツァーノの地酒サンタマッダレーナクラシコをロゼに仕上げたワイン  
 醸造時にアルコールを低減させる処理を行い、9%という低アルコールに上げています。ランチから楽しめるチャーミングな1本。  
 ￥3,000-

**【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・カルポーネ  
 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ナ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・フェッロチント  
 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ッ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。  
 ￥3,500-

**【限定品】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  
 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。  
 ￥2,300-

**【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：アルトアディジェ州  
 品種：モスカートローザ  
 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パッシート。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。  
 ￥6,000- 375ml

