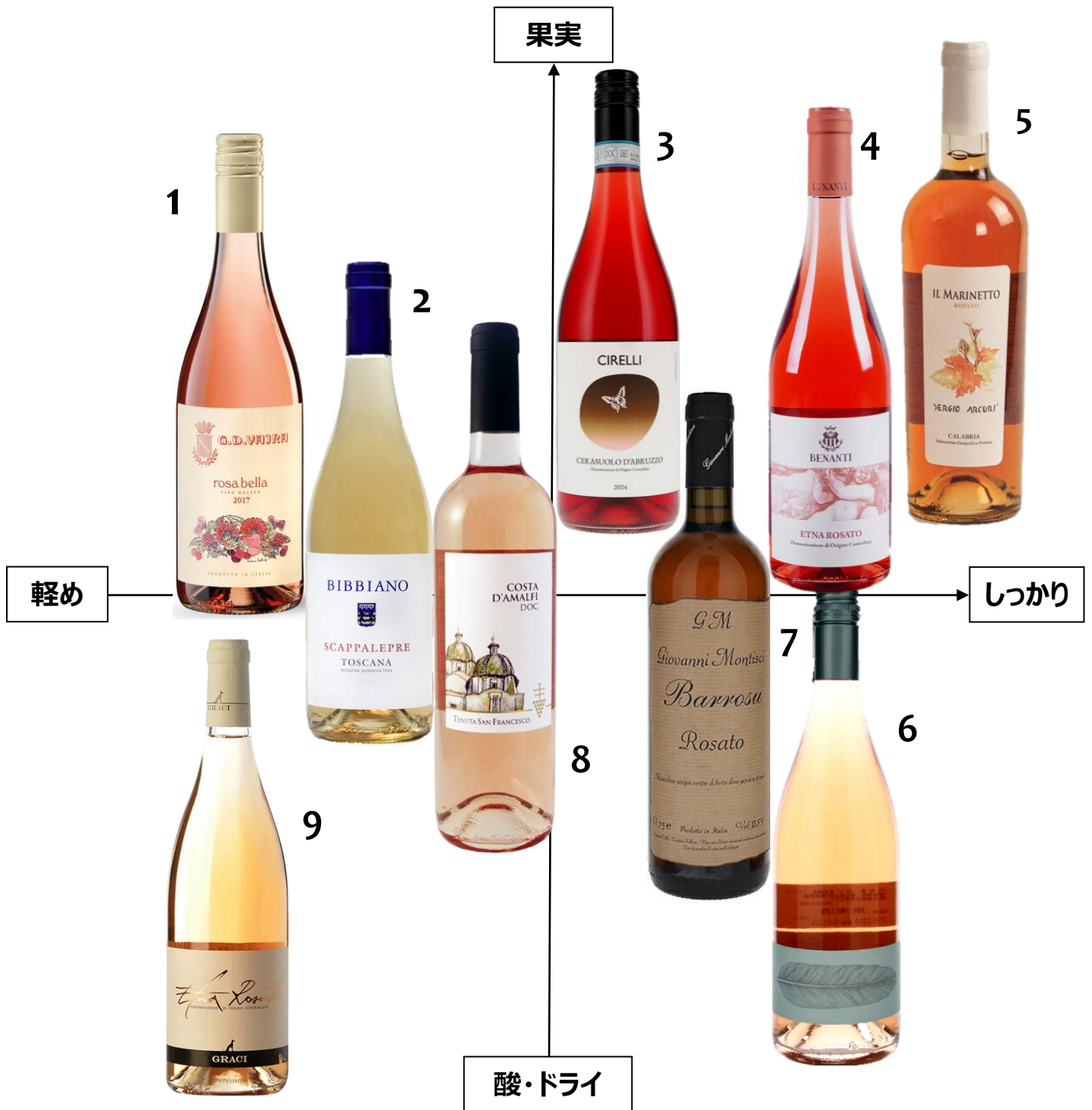


# Rosato di italiani

イタリアロゼワイン！

\\ ヴィンテージにもよりますが、//  
テラヴェール・ロゼチャート



【ご注文は】

受注専用メール：t-order@terravert.co.jp 又は Webオーダーシステムへ入力をお願いします



メルマガ登録はこちらから

登録は簡単！1分で完了！

特価キャンペーンや限定商品をいち早くお知らせ！



SNSもフォローお願いします！

新入港 & 試飲会のお知らせ等便利です

スマホで見やすい価格表もLINEでチェック

- 1. Rosabella 2024 / G.D.Vajra (Piemonte)** 参考上代: **3,400** 円 7月上旬入港予定  
 ロザベッラ  
 品種 Nebbiolo, Barbera, Dolcetto  
 90%ネッピオーロ、10%バルベラとドルチェット。各畑の若い樹を使用。通常より早い収穫でフレッシュさ、アロマティックさ、リンゴ酸を残して収穫し、2~3時間のマセラシオンを経てステンレスタンクで発酵。発酵温度は24度以下でフレッシュさを失わないように調整。ノン・マロラクティック。フレッシュさが重要なので春を迎える前にボトリング。酸化防止剤の添加が少ないのでマロラクティックを誘発しないよう低温でボトリング。
- 2. Toscana Rosato "Scappalepre" 2020 / Bibbiano (Toscana)** 参考上代: **2,500** 円 完売中  
 トスカーナ・ロザート・スカッパレプレ  
 品種 Sangiovese  
 敷地内丘陵の南西及び北東向きの両斜面で収穫された葡萄を使用。石灰粘土質土壌。収穫は9月初旬。除梗、搾汁しステンレスタンクで発酵。マセラシオンはなし。その後、ステンレスタンクで2ヶ月間熟成。「スカッパレプレ」とは逃げる野ウサギの意味。
- 3. Cerasuolo d'Abruzzo 2024 / Cirelli (Abruzzo)** 参考上代: **3,300** 円 在庫: **OK**  
 チェラスオーロ・ダブルツツォ  
 品種 Montepulciano  
 収穫後、徐梗し、空気圧で優しくプレス。24時間マセラシオンした後に野性酵母のみでステンレスタンク内で発酵。発酵期間は2週間程度。粗い澱を取り除き、少量の澱と共に8ヶ月間ステンレスタンクでシュール・リー熟成。粗いフィルターにかけてボトリング。
- 4. Etna Rosato 2024 / Benanti (Sicilia)** 参考上代: **4,200** 円 在庫: **OK**  
 エトナ・ロツォ  
 品種 N.Mascalese  
 100%ネレッロ・マスカレーゼ。標高500~700m。エトナ南東斜面の葡萄のみを使用。昼夜の寒暖さが大きく、夏に雨が多く温度の高い畑。火山岩と砂質の土壌でミネラルに富む。10月上旬に収穫。除梗後、ダイレクトプレス。一部は数時間マセラシオンを行い色素と旨味を抽出。ステンレスタンクで15日間発酵。そのままステンレスタンクで熟成。
- 5. Calabria Rosato "Il Marinetto" 2022 / Sergio Arcuri (Calabria)** 参考上代: **3,800** 円 在庫: **97** 本  
 カラブリア・ロザート・イル・マリネット  
 品種 Gaglioppo  
 樹齢20年。畑はマリネットと呼ばれる畑で標高は50mの冷涼区画。石灰が多く、粘土が少ないやせた土壌。開放セメント桶で数時間マセラシオン。ファースト・プレスのみを使ってセメントタンクで発酵。セカンドプレスは別に発酵させて自家用ワインにする。5ヶ月そのままセメントで熟成させてボトリング。タンニンを感じる骨格のあるロゼ。MLF発酵なし。
- 6. Langhe Rosato 2024 / Rabaja di Bruno Rocca (Piemonte)** 参考上代: **4,400** 円 在庫: **OK**  
 ランゲ・ロザート  
 品種 Nebbiolo  
 クローンの研究を進めていた中で、3つのクローンのうち、ロゼの華やかさに着目。そこでロゼのクローンのみを使用したロゼをつくることに。全房をステンレスで数日間発酵後、ステンレスで数か月熟成。
- 7. Rosato "Barrosu" 2024 / Giovanni Montisci (Sardegna)** 参考上代: **11,300** 円 在庫: **14** 本  
 ロザート・バローズ  
 品種 Cannonau di Sardegna  
 樹齢60年の古いクローンが残る僅か0.7haの畑で標高は580m。シロッコで乾燥している。花崗岩が風化した砂質土壌。9月下旬に手摘みで収穫。約10%は全房、残り90%は除梗し自然発酵。マセラシオンはぜすモストのみ。その後、オーク樽で7ヶ月間熟成。無濾過、無清澄。SO2はボトリング前に僅かに使用。生産本数は1,200本。
- 8. Costa d'Amalfi Tramonti Rosato 2024 / San Francesco (Campania)** 参考上代: **4,000** 円 在庫: **OK**  
 コスタ・ダマルフィ・トラモンティ・ロザート  
 品種 Aglianico, Piedirocco  
 海拔300~600m、南東向きの段々畑で急斜面、昼夜の寒暖差が非常に激しい。収穫は10月中旬。ステンレスタンクで発酵後6~8ヶ月間熟成。1~2ヵ月ボトルで休ませた後リリース。
- 9. Etna Rosato 2024 / Graci (Sicilia)** 参考上代: **4,200** 円 在庫: **OK**  
 エトナ・ロザート  
 品種 N.Mascalese  
 100%ネレッロ・マスカレーゼだが野生種の白品種も混植された伝統的畑で標高は700m。黒色火山岩が風化した土壌でミネラルが強く、水はけが特に良い。早めに収穫し、酸度とフレッシュさを残している。3時間程度マセラシオンして圧搾。セメントタンクで発酵、6ヶ月間そのまま熟成してボトリング。

【ご注文は】

受注専用メール: [t-order@terravert.co.jp](mailto:t-order@terravert.co.jp) 又は Webオーダーシステムへ入力をお願いします



メルマガ登録はこちらから

登録は簡単！1分で完了！

特価キャンペーンや限定商品をいち早くお知らせ！



SNSもフォローお願いします！

新入港 & 試飲会のお知らせ等便利です

スマホで見やすい価格表もLINEでチェック