

# 来春のロゼの準備を 始めませんか？

今回のバイオーダーでは、世界の一大トレンドとなっているロゼワインを特集しています。

ライフスタイルの変化や、健康への意識の高まりから、素材重視のヘルシーでライトな食事が好まれる昨今、軽やかな飲み口で幅広い料理に合うロゼワインの注目度が高まっています。

ロゼワインの売上を牽引しているのは、20～30代のミレニアル世代。

見た目が華やかでSNS映えし、軽やかなテイストのロゼは、お酒離れをしていると言われていた若い世代に人気なのです。

そのトレンドを裏付けるように、近年、イタリアのワイナリーからも多数のロゼワインが新たにリリースされています。イタリアらしく、その土地の土着品種を使用して造られたロゼワインをまとめてご紹介します。イタリアならではの多様性をお楽しみください。



Veneto ● ヴェネト州

ロゼスプマンテ

Masi マージ

①モクセ・ピノ・グリージョ・ラマート 2020

Moxce' Pinot Grigio Ramato



格付け  
ピノ・グリージョ・  
スプマンテ・ブリュット  
ブドウ品種  
ピノ・グリージョ100%

コルク  
天然  
土壌  
石灰粘土質

標高  
20m  
サービス温度  
6～8℃

合う料理  
アペリティフに最適、サラミ、  
フレッシュチーズ、カプレーゼ  
野菜のメイン、冷製ローストビーフ

750ml×6本  
No.6155520  
8002062 017905

本体価格 ¥3,000  
税込価格 ¥3,300

ワイルドストロベリーを彷彿させる、繊細なベリーの香り。フレッシュな飲み口だが、アパシメントによる成熟した果実のニュアンスもあり、それがドライで長い余韻へと続いていく。

## 醸造方法

8月末に収穫され、約20日間アパシメント。15℃で約2時間のマセレーションを行いながらソフトプレス。発酵は10～15℃で約25日間。続いてマロラクティック発酵を行い、シャルマ方式にてスプマンテに仕上げる。

Veneto ● ヴェネト州

ロゼスプマンテ NEW!

Barollo パロッコ

②プロセッコ・ロゼ 2019

Prosecco Rose'



格付け  
トレヴィゾDOC  
ブドウ品種  
グレーラ85%、ピノ・ネロ15%

コルク  
天然  
土壌  
石灰粘土質

標高  
32m  
サービス温度  
7～9℃

合う料理  
アペリティフ、シーフード、甲殻類、  
マッシュルームの Pasta、牡蠣

750ml×6本  
No.8822400  
8033844 000136

本体価格 ¥3,400  
税込価格 ¥3,740

ソフトなピンク色と繊細な泡。赤ずぐりからキイチゴ、オレンジピールの香りに砂糖かけアーモンド、セージ、黄桃のアクセント。とてもバランスのよい、いきいきしたフルーツフレーバーです。

## 醸造方法

グレーラとピノ・ネロのブレンドが完了した後、伝統的なシャルマ製法にて、ステンレスタンクで60日間熟成されます。

Toscana ● トスカーナ州

ロゼワイン NEW!

Castello di Montepò カステッロ・ディ・モンテポ

③ジェット 2020

Jet



格付け  
トスカーナ IGT

ブドウ品種  
サンジョヴェーゼ・グロッソ  
BBS11クローン 100%

コルク  
天然  
土壌  
石灰泥灰土 (ガレストロ)

標高  
300～450m  
サービス温度  
8～10℃

合う料理  
前菜、甲殻類ソースの Pasta、  
フリット、魚料理

750ml×6本  
No.7012520  
8033210 410545

本体価格 ¥3,400  
税込価格 ¥3,740

ローズティーを思い起こさせる優しいピンク色。白い花や赤い果実のフレッシュな香り。塩味があり、バランスのとれた酸が特徴。いきいきした味わいのロゼ。

## 醸造方法

冷涼で方角のよい畑から収穫されたブドウから造られたワイン。低温で白ワイン醸造。

