

アストラーレ・ヴィーノ・ロザート・イタリア

香り高い、魅惑的なワインです。アストラーレ・ロゼの爽やかさは、その瑞々しいア
ロマの中にイタリアの思い出と魅力を凝縮しています。

ローマの神々がいた神話の時代から、イタリア文化は天と強く結び付いていました。海でも陸地でも、天球が常に人々を導く役割を担っていました。私たちにとって、「アストラーレ」は、同じ空の下、同じ大地に生きる人々を定義づける、神々と皇帝たち、つまり神話と歴史が一体化して文化となった古代との架け橋なのです。



ブドウ

40% ネグロアマーロ、30% ネロ・ダウオラ、
20% シラー、10% モンテプルチアーノ。



原産地統制呼称

イタリア産ワイン



生産地

プーリア州、シチリア州、アブルツツオ州



アルコール度

13.5%



飲むのに適した温度

12℃が適温です



ワイン生産者



ペッペ・ランダッツォ

ベツベと弊社のワイン製造チームは、イタリア国内の様々なワイン生産地を訪問して、地元の生産者に直接会い、様々な伝統的なワイン造りの方法を学んだ上で、それをより大きな規模で応用しながら、卓越した品質のワインを提供しています。イタリア国内トップのワイン生産地数ヶ所から最高のヴァインテージのものを選び、イタリアを象徴する複数のブドウをブレンドしました。

フードペアリング



飲み頃温度12℃の様々な料理に合わせやすいワインです。アペリティフや夏の軽食にもぴったりで、家禽類や風味豊かな味の魚にも理想的なワインです。

テースティングノート



ラズベリー、アカスグリそしてデリケートな野生のミントのノートから生まれた、軽やかかつ爽やかで、輝くようなアロマです。程良い重厚感のある、熟れたストロベリー、ラズベリー、レッドチェリーのフレーバーが特徴です。バランスの良い、後味のすっきりとしたワインです