

「コル フォンド」という昔から伝わる伝統的な製法で仕込みます 1本のボトルで、味わいの変化が楽しめる

大好評の
フリッツァンテ



最初（左）から最後（右）にかけて徐々に澱が混ざること、同じボトルでも異なる味わいを幅広く楽しむことができます。

澱を沈めた状態のワインを実際にグラスに注いだ際、注がれる澱の量が変わっていく様子が動画でご覧いただけます。



リゾーロ フリッツァンテ セッコ

Rizolo Frizzante Secco <王冠>

【白・辛口・スパークリング】 国/地域等：イタリア/ヴェネト

生産者：ザルデット 葡萄品種：グレラ、シャルドネ、モスカート

品番：I-761/容量：750ml/JAN：4935919057615 **¥1,650** (本体価格¥1,500)

※ワインの性質上、ボトルにより味わいや発泡の度合いが異なる場合がございます。

※品質管理のため、18度以下での保管をお願いいたします。

リゾーロは、「コル フォンド col fondo(=澱とともに)」という伝統的な製法で造ります。ステンレスタンクでアルコール発酵後、澱引きせずにそのまま瓶詰し、ワインに残っている酵母と糖分によって二次発酵を行います。澱抜きをせず、フィルターをかけていませんので、いわゆるにごり酒のような状態です。活動を終えた酵母は、自己消化作用によって分解され、ワインにアミノ酸などの旨味成分やその他様々な成分をもたらします。また、澱が残っているため長くキープ出来、熟成させるとシャンパーニュのような味わいになります。残留糖度も極めて少なく辛口で、心地よくさわやかな酸が感じられます。非常にフレッシュなアロマ、酵母からくるパンの皮を思わせる香ばしい香りもあります。口当たりはさわやかですが、味わいの中にもはっきりと酵母のニュアンスが感じられます。

コル フォンド製法によって生産されるため、1本1本が異なる個性を持っています。また、ボトルをしばらく立てて置いておくと、上澄み部分から徐々に味わいが変わる様を楽しむことができます。もちろん、濁った状態で楽しむのもおすすめです。すっきりとした味わいで微発泡性のため、サラダからお肉料理まで幅広く合わせられます。その日の気分やお好みに合わせて楽しんでいただけます。



ザルデットに聞いた
オススメのマリアージュ

「リゾーロはコル フォンドと呼ばれるこの地方で伝統的な製法で造ります。家庭では、ドライサラミの“ソプレッサ”も伝統的に造られており、地元の人々はこれらと一緒に楽しめます。Guidaという村にはコル フォンド製法のワインと家庭のソプレッサのマッチングコンクールをする、伝統的なお祭りがあるほどです。リゾーロはプレスする際にSO₂を加えるのみで、両方ともナチュラルな味わい。澱がフレーバーを与えているため、脂をすっきりと洗い流してくれて良く合いますよ」

