

# ZARDETTO

ザルデットのデザインが一新。



プライベート  
キュヴェ ブリュット



プロセッコ  
エクストラ ドライ



プロセッコ  
ブリュット

## FAVIO ZARDETTO

ファビオ ザルデット

1980年代より、高品質なプロセッコを30年以上もの間造り続けている。



「Z」ラベルが一新されて  
よりスタイリッシュになりました!

ヴェネト州



# イタリアの香る泡 クリアな果実味が楽しめるザルデットのプロセッコ



きれいな酸があり、様々な食事との相性がよいブリュット

## プロセッコ ブリュット

Prosecco Brut

「私にとってこのブリュットは、とても大切なものです。食事との相性が良いです。糖度が低いため、きれいな酸が感じられます。クリーンな余韻があり、すぐにもう一杯飲みたくなります」とファビオは話していました。レモンイエローで、洗練された泡立ち。白い花やアブリコット、ハーブの香り、ソフトで調和のとれた、生き生きとした味わいが感じられます。

【白・辛口】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 85%、シャルドネ&ピノ ビアッコ 15%

品番：I-715/JAN：4935919057158/容量：750ml

¥2,200(本体価格¥2,000)

グレラの華やかなアロマが楽しめる、エクストラ ドライ

## プロセッコ エクストラ ドライ

Prosecco Extra Dry

グレラは、僅かな残糖の違いで色々なアロマが出せる葡萄で、ブリュット (I-715) よりも若干残糖が多いエクストラ ドライは、最もアロマティックでフルーティなプロセッコになります。りんごを思わせるフレッシュな香りと共に、パイナップルやバナナの要素も隠れています。

【白・辛口】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 85%、シャルドネ&ピノ ビアッコ 15%

品番：I-504/JAN：4935919055048/容量：750ml

¥2,200(本体価格¥2,000)



## エチケットにメッセージなどが 書き込めるようになりました

リニューアルした上記 2 アイテム (I504、I715) のエチケットは二重になっており、メッセージカードのような使い方が可能です。表のエチケットの左端にある摘める部分を持って剥がすと、下から鮮やかな色のエチケットが出てきます。そこにメッセージなどを書いて表のエチケットを元に戻せば完成です。

気軽にザルデットらしさが楽しめる、華やかなアロマが香る、辛ロスパークリング



## プライベート キュヴェ ブリュット

Private Cuvée Brut

※この商品のエチケットは二重になっておらず  
上記のようにメッセージを書き込めません。

地元のトレヴィーゾ地区の栽培者から葡萄を提供してもらい、ブレンドしています。9月の半ばに、手摘みで収穫します。ニューマティックプレスで柔らかく压榨し、極上の果汁だけを抽出します。5~10度に管理したステンレスタンクで10~12時間置き澱を沈めます。18~20度に温度管理しながら15~20日間発酵させます。一次発酵させたワインに選別酵母と糖分を少し添加します。14~16度で、20~25日間タンクで二次発酵させます。その後、マイナス4度に冷却し3日間置き、ろ過し瓶詰めします。生き生きとした細かい泡立ち、輝きのある麦わら色。豊かな花のアロマが際立ち、フレッシュで、美味しさが広がります。洗練されていてエレガント、シンプルですが、しっかりとしたストラクチャーがあります。

【白・辛口】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 60%、シャルドネ 25%、モスカート 15%

品番：I-560/JAN：4935919055604/容量：750ml

¥1,650(本体価格¥1,500)