

この夏おすすめ  
＼ イタリアの香る泡 ／

ZARDETTO  
CONEGLIANO LA TERRA, PROSECCO IL VINO.

クリアな果実味が楽しめる

## ザルデットのプロセッコ

「グレラの繊細なアロマを失わないために……」  
特別なフィルターを開発してまで追求したアロマと果実味

プロセッコを造る際、必ずフィルターを通す必要があります。プロセッコは、4~5回フィルターを通すのが一般的なのですが、それではグレラの持つ、デリケートなアロマなどの特徴は失われてしまいます。そこで、私はフィルターを開発することにしました。このフィルターは、たった1回通すだけで良く、グレラの風味をしっかりと残すことが出来ます。開発するきっかけは、飛行機の中でリンゴジュースを飲んでいる時に、「どうしてリンゴジュースは濁っていないのだろう」と疑問に思ったことでした。そこで、リンゴジュースの工場を訪ねてみると、最新のフィルターがあったのです。そのフィルターを持ち帰らせてもらい、自分でも研究し、プロセッコのために改良を加え、さらに良いものにしていきました。だからこそ私たちのプロセッコは、香りがあり、豊かな味わいが楽しめます。

ファビオの父、ピノ ザルデットの活躍



ピノは、イタリア中を周り、自分のワインを広めて行きました。イタリア料理界の巨匠マルケージが、当時は皆無だった単一品種のプロセッコを気に入りオンリストしたことで、ザルデットの名とプロセッコの良さが世界に広まるようになりました。

**FABIO ZARDETTO**  
ファビオ ザルデット



＼ ザルデットの魅力を知るには、まずはこの2本から ／



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 NV 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・スパークリング・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 **¥2,310**(本体価格¥2,100)

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 NV 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。

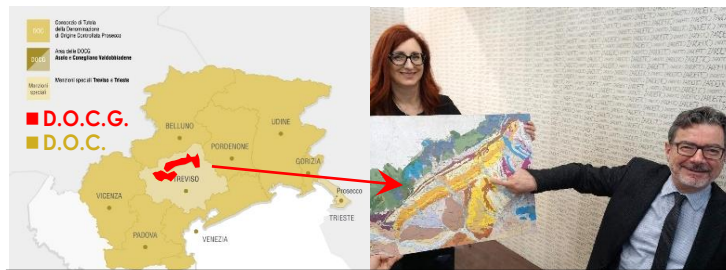
【白・スパークリング・辛口】国/地域等：イタリア/ヴェネト 生産者：ザルデット  
葡萄品種：グレラ 85%、シャルドネ&ピノ ビアッコ 15%  
品番：I-504/JAN：4935919055048/容量：750ml **¥2,310**(本体価格¥2,100)

＼ さらに品質にこだわりたい方はこちら ／

DOCG に認められている限られたエリアの葡萄で造る、上級キュヴェ

### モリン プロセッコ スペリオール エクストラ ドライ 2021 Molin Prosecco Superiore Extra Dry

畑は、サント ステファノー  
ディ ヴァルドッピアードネと  
サン ピエトロ ディ フェ  
レットにあり、標高は 200m  
です。サント ステファノーは、最  
も良い葡萄が出来る場所のひと  
つと生産者達は考えています。氷  
河によってもたらされた畑で、ミ  
ネラル感のある土壌で、フロー  
ラルな味わいになります。フェ  
レットは、フルーティな葡萄になり、  
リンゴやバナナの風味をもたら  
します。



プロセッコは DOCG と DOC に分かれています。「モリン」は、DOCG コネリアー  
ノ ヴァルドッピアードネの 2 つの区画の葡萄を使用しています。そのうちの 1 つ  
「サン ピエトロ ディ フェレット」は、ちょうどファビオが指で示す通りです。  
何よりも葡萄にこだわるザルデットらしい想いが込められています。

9月の2~3週に手摘みで収穫し、注意深く選別します。短期間の低温でのマセラシオンをした後、ソフトに圧  
搾します。5~10度で冷やし 10~12時間置いて澱を沈めます。18~20度に温度管理したステンレスタンク  
で、15~20日間、一次発酵させます。その後、特別に選別した酵母と必要な量の糖分を加え、14~16度で、  
20~25日間かけてステンレスタンクで二次発酵させます。その後、マイナス4度で冷やし、ろ過して瓶詰めし  
ます。明るい麦黄色。クリーミーな泡立ちで、洗練されています。香りはフレッシュで、クリーン、レネッタ種  
のリンゴ、ライチを思わせます。口に含むと、まろやかで生き生きとして、果実味はバランスがとれています。

【白・スパークリング・辛口】 国/地域等：イタリア/ヴェネト 等級：D.O.C.G.  
生産者：ザルデット 葡萄品種：グレラ  
品番：I-711/JAN：4935919057110/容量：750ml **¥2,860**(本体価格¥2,600)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2023 年 8 時点のものです。

＼ プロセッコよりも気軽に楽しみたいならコレ！／

## プロセッコよりもさらに気軽にザルデットらしさが楽しめる 辛口スパークリング

プライベート キュヴェ ブリュット NV

*Private Cuvée Brut*

地元の栽培者から多くの種類の葡萄を提供してもらい、そのモストをいろいろなバリエーションでブレンドしています。収穫は9月の半ばに、すべて手摘みで行ないます。セラーに運んだ葡萄は最新の空気圧プレスで非常にやわらかく圧搾し、極上の果汁だけを抽出します。プレスしたばかりの濁った果汁は5～10度に保ったステンレスタンクで休ませます。10～12時間後、澱から透明な果汁を分離させ発酵に移ります。18～20度にコントロールしながら15～20日間発酵させます。一次発酵させたキュヴェに選別酵母と糖分を少し添加します。二次発酵の過程は、14～16度で、20～25日間続きます。二次発酵で泡を発生させた後、マイナス4度に冷却し3日間置き、フィルターをかけ、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、飲んだ瞬間に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・スパークリング・辛口】 国/地域等：イタリア/ヴェネト

等級：ヴィーノ スブマンテ

葡萄品種：グレラ 30%、シャルドネ 30%、モスカート 15%、他

品番：I-560/JAN：4935919055604/容量：750ml

**¥1,650**(本体価格¥1,500)



＼ ロゼの品質も見逃せません。この夏、是非ロゼもお楽しみください！／

## ラポーソが持つ豊富な酸と、エクストラ ドライ仕立てが生み出す絶妙なバランス

ポルタ モンティカーノ ロゼ エクストラ ドライ NV

*Porta Monticano Rosè Extra Dry*

長年プロセッコを造り続けてきたファビオは、これまでにないスタイルのサブマンテを造ろうと思い、出来たのがこのワインです。ヴェネト州トレヴィーゾ近郊で栽培された土着品種ラポーソ ヴェロナーゼを使っています。「ラポーソ」とはヴェネトの言葉で「怒りっぽい」という意味があります。ラポーソは酸がしっかりとある品種のため、残糖がやや高めエクストラ ドライに仕上げています。晩熟な品種なので、10月初旬に収穫します。短時間果皮とともにマセラシオンを行い、美しい淡いロゼカラーにします。きめ細かな泡立ち、マラスカチェリーやスグリのチャーミングなアロマが広がります。口に含むと集約があり、とてもエレガントで、心地よい酸味が爽やかです。

【ロゼ・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：ラポーソ ヴェロナーゼ

品番：I-851/JAN：4935919058513/容量：750ml

**¥2,090**(本体価格¥1,900)



＼ 個性的な味わいが楽しみたいならこちら！／

## ボトルごとで味わいの変化が楽しめる面白さがあります

リゾーロ フリッツァンテ セッコ NV

*Rizolo Frizzante Secco*

リゾーロは、「コル フォンド」と呼ばれる、何年も前から受け継がれる伝統的なメトード アンセストラルで造ります。ステンレスタンクでアルコール発酵させ、発酵の途中で澱引きせずそのまま瓶詰めます。ワインに残っている酵母と糖分によってボトル内で残りの発酵を行います。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になるものもあります。フレッシュなアロマ、口当りは爽やかで、酵母からのパンの皮を思わせる芳ばしい香りもあります。酵母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。「プレス時のみ SO2 を添加し、瓶詰時には添加していないナチュラルなワイン。そのためボトルごとの差が大きく、変化して行く面白さが出るワイン」とファビオは話していました。

【白・スパークリング・辛口】 国/地域等：イタリア/ヴェネト 等級：ヴィーノ スブマンテ

葡萄品種：グレラ主体、その他

品番：I-761/JAN：4935919057615/容量：750ml

**¥1,760**(本体価格¥1,600)

※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。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2023 年 8 時点のものです。