



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



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 4 月時点のものです。

ZARDETTO

ザルデット

プロセッコの魅力を広めた生産者



1969年にピノザルデットにより設立されました。この年はプロセッコがDOCに認定された年で、地元以外では無名でしたが、彼はフレッシュでアロマティックな良さが理解されると信じ、イタリア中を周り、プロセッコを広めていきました。その良さに最初に気づいたのは、イタリア料理の巨匠と言われたグアルティエーロマルケージで、彼のレストランで扱うようになり、ザルデットの名がイタリアで知られるようになりました。その後、ピノの息子のファビオ（写真の人物）がワイン造りを受け継ぐと、スパークリングワインに重点を置き、プロセッコ専門のワイナリーとなり、高品質なプロセッコを世界に広めました。畑のほとんどは急斜面にあるため、管理は手作業で行います。また、使用する酵母やフィルターを自ら開発するなど、これらの要素がザルデットの特徴である雑味のないクリアな果実味を生み出しています。こうした取り組みが実を結び、今では高品質なプロセッコを生み出す生産者として高い評価を得ています。2019年にラテンティアワイナリー（現在のMack&Schuhle Italia）の傘下となりましたが、現在もファビオがワインメーカーとしてワイン造りを継続しています。



＼ ザルデットの魅力を知るにはこの1本 ＼

優しい泡立ちで飲み易さがあり 食事と共に楽しめる1本

スパークリングワインは最初一杯で満足してしまうことがありますが、ザルデットのプロセッコはクリアな果実味と優しい泡立ちで、飲み易さがあり、アペリティフとしてだけでなく、食事を通して楽しんでいただけます。

プロセッコ ブリュット NV

Prosecco Brut

白い花やアプリコット、ハーブの香り、洗練された泡立ちがあり、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。「このブリュットは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。

【白・スパークリング・辛口】＜シャルマ方式＞＜Alc.11.0%＞

国/地域等：イタリア/D.O.C. プロセッコ 葡萄品種：グレラ85%、シャルドネ&ピノピアンコ15%

品番：I-715/JAN：4935919057158/容量：750ml **¥2,640**(本体価格¥2,400)

「レストランでの乾杯用」 「ホテルの客室用」

「宿泊施設のウェルカムドリンク用」など、

様々な場面でご活用いただけます。

廃棄ロス対策にも役立ちます。是非ご活用ください。

プロセッコ ブリュット 200ml (IA-150) は、他の生産者のハーブサイズとの混載も可能です。1ケース（24本）単位にて承ります。

品番：IA-150 容量：200ml

JAN：4935919941501

¥1,100(本体価格¥1,000)

200ml
↓



＼ ソフトな口当たりがお好みなら、エクストラ ドライがおすすめ ＼

ほのかに甘みを残すことで グレラの持つ華やかなアロマをしっかりと表現



プロセッコ エクストラ ドライ NV Prosecco Extra Dry

ブリュットの残糖が 12g/L に対し、エクストラ ドライは 17g/L あります。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。ボディの果実味がより丸く感じられ、多くの人に親しまれる味わいに仕上がっています。

【白・スパークリング・辛口】 <シャルマ方式> <Alc.11.0%>
国/地域等：イタリア/D.O.C. プロセッコ
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

¥2,640(本体価格¥2,400)

＼ さらに品質にこだわりたい方はこちら ＼

ザルデットが造るプロセッコの上級品 D.O.C.G.エリアのグレラ 100%で造ります



モリン プロセッコ スペリオール エクストラ ドライ 2024 Molin Prosecco Superiore Extra Dry

畑は、サント ステファアーノ 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。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度に冷やし 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度に冷やし、ろ過して瓶詰めします。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、リンゴ、ライチを思わせる。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】 <シャルマ方式> <Alc.11.5%>
国/地域等：イタリア/D.O.C.G. コネリアーノ ヴァルドッピアードネ
葡萄品種：グレラ 100%
品番：I-711/JAN：4935919057110/容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)

＼ プロセッコよりも気軽に楽しみたいならコレ！ ／

贅沢にもグレラを60%使用して造るスパマンテ プロセッコよりもさらに気軽に楽しめます

「ワイン王国 2024.7」のブラインドテイस्टینگ企画でも5星ワインに選ばれました！

プライベート キュヴェ ブリュット NV
Private Cuvée Brut

9月の半ばに収穫します。ブヌマティックプレスで柔らかく圧搾し、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。

【白・スパークリング・辛口】＜シャルマ方式＞＜Alc.11.0%＞ 国/地域等：イタリア
葡萄品種：グレラ60%、他

品番：I-560/JAN：4935919055604/容量：750ml

¥1,760(本体価格¥1,600)



＼ 個性的な味わいを楽しみたいならこちら！ ／

地元でも親しまれているノンフィルターの 味わい深いフリッツァンテ

リゾーロ フリッツァンテ セッコ NV
Rizolo Frizzante Secco

地元でも親しまれているノンフィルターのフリッツァンテです。リゾーロは「根」の意味です。辛口で、心地よく爽やかな酸があります。フレッシュなアロマ、口当たりは爽やかで、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。ソブレッサータ（サラミ）に良く合います。

【白・スパークリング・辛口】＜王冠＞＜Alc.11.0%＞ 国/地域等：イタリア
葡萄品種：グレラ主体

品番：I-761/JAN：4935919057615/容量：750ml

¥1,980(本体価格¥1,800)



＼ フレッシュで繊細な口当たりのロゼもおすすめてです ／

土着品種で造る、爽やかなロゼ スパマンテ 味わいの決め手は“エクストラ ドライ仕立て”

ピノ ネーロがブレンドされ、より繊細さが表現されました

ポルタ モンティカーノ ロゼ エクストラ ドライ NV
Porta Monticano Rosé Extra Dry

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 ヴェロナーゼにピノ ネーロとグレラをブレンドして造る、ロゼのスパマンテです。収穫し葡萄は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。「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 ドライに仕上がっています。また、ピノ ネーロが加わったことで、より繊細さが表現されました。

【ロゼ・スパークリング・辛口】＜Alc.11.0%＞ 国/地域等：イタリア

葡萄品種：ラポーソ ヴェロナーゼ、ピノ ネーロ、グレラ

品番：I-851/JAN：4935919058513/容量：750ml

¥2,090(本体価格¥1,900)

