



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 10 月時点のものです。



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



プロセッコの魅力を広めた生産者

1969 年ピノ 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ったのです。その後、ピノの息子のファビオ（写真人物）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り、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。

「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、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。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」



＼ ザルデットの魅力を知るには相応しい 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

「ホテルの客室用」「ウェルカムドリンク」など様々な場面で活躍いただける 200ml もご用意

プロセッコ ブリュット NV

Prosecco Brut

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、こ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。

【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／ヴェネト／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-715／JAN：4935919057158／容量：750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)

品番：IA-150／JAN：4935919941501／容量：200ml

¥1,100(本体価格¥1,000)

プロセッコ ブリュット 200ml (IA-150) は、他の生産者のハーフ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。

＼ ソフトな口当たりがお好みならエクストラ ドライ ／

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

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／ヴェネト／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コチラ ／

ザルデットが造るプロセッコの上級品 DOCG 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 ステファーノ ディ ヴァルドッピアーデネとサン 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、やさしく圧搾します。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 日間一次発酵させた後、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、リングを思わせるフレッシュでクリーンなアロマがあります。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】＜シャルマ方式＞＜Alc.11.5%＞

国／地域等：イタリア／ヴェネト／D.O.C.G. コネリアーノ ヴァルドッピアーデネ

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める！本 ／

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

プライヴェート キュヴェ ブリュット NV Private Cuvée Brut

9 月の半ばに収穫します。プ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／ヴェネト／ヴィーノ スプマンテ

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 **¥1,870**(本体価格¥1,700)



＼ 個性的な味わいが楽しめる！本 ／

地元で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。ソプレッサータ（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／ヴェネト／ヴィーノ スプマンテ

葡萄品種：グレラ主体、その他

品番：I-761／JAN：4935919057615／容量：750ml **¥1,980**(本体価格¥1,800)



＼ フレッシュで繊細な口当たりのロゼ スプマンテ ／

土着品種で造る、爽やかなロゼ スプマンテ 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 Rosè 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、ロゼのスプマンテです。収穫した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 ドライに仕上げています。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】＜シャルマ方式＞＜Alc.11.0%＞

国／地域等：イタリア／ヴェネト／ヴィーノ スプマンテ

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)