



伝統から生まれる革新

イタリア・ロンバルディア州のフランチャコルタで造られる発泡性ワインだけがその名を名乗ることができる高品質スパマンテ、「フランチャコルタ」。シャンパーニュと同じ瓶内二次発酵で造られるフランチャコルタですが、その醸造規定はシャンパーニュよりも厳しく、今では世界に誇る上質なスパークリングワインの産地として名声を馳せています。

コンタディ・カスタルディは、そんなフランチャコルタの中でも最強の造り手と称されるペラヴィスタのオーナーが、フランチャコルタをよりカジュアルに楽しんでほしいという想いで1991年に設立されました。

所有する19haの自社畑で造られるブドウの他、フランチャコルタの19の村に点在する110haの契約農家から高品質のブドウを購入。畑は海拔200m～540m、地域内の6つすべての地質分類単位にまたがるなど、畑の性質は多岐に及びます。それぞれの区画が持つ個性

を活かすため、ステンレスと樽を使い分けて区画ごとにブドウを発酵させ、80種類以上のベースワインが造られます。精緻で洗練されたブレンドと、フランチャコルタの通常の規定である18ヶ月よりも長い26ヶ月以上の瓶内熟成を経て、躍動感がありながらも上品で深みのある味わいが生まれるのです。醸造責任者は、ペラヴィスタで5年間勤務し、高い技術力と豊富な経験を持つジャンルーカ・ウッチェリ氏が2005年から担当。コンタディ・カスタルディを更に飛躍させています。

コンタディ・カスタルディは、現在ではイタリア国内外の三つ星レストランや五つ星ホテルでサーブされるほか、ラグジュアリーファッションブランドの公式スパマンテに認定され、また「ガンベロ・ロッソ」でもトレ・ビッキエリを獲得するなど(「ゼロ・ヴィンテージ」、「ソウル・サテン・ヴィンテージ」) その実力を発揮しています。土壌の多様性と独自性を最大限に活かすための確かな技術と、細部にまでわたる徹底した管理、一切の妥協を許さない姿勢で、躍進を続けます。



FRANCIACORTA BRUT

フランチャコルタ・ブリュット

菩提樹の花、柑橘系や白桃、グリーンペッパーのニュアンスのフレッシュで華やかな香り。なめらかで親しみやすく、バランスが良い奥行きのある味わい。繊細でありながらしっかりとした味わいから深い余韻へと続く。

750ml × 6 8019433 020136
1500ml × 3 4948657 407819
3000ml × 1 4948657 407833

上代 750ml ¥3,700/1500ml ¥8,000
3000ml ¥25,000

タイプ
白／発泡／辛口
ぶどう品種
シャルドネ 80% ピノ・ネロ 10% ピノ・ビアンコ 10%
原産地呼称
D.O.C.G.
熟成
瓶内26か月



FRANCIACORTA SATÉN VINT

フランチャコルタ・サテン・ヴィンテージ

輝きのある麦わら色。繊細な泡が持続する。セイヨウサンザシやパン、バルサミックのはっきりとした香りに加えて、青りんごやドライトマト、ピーナッツなどのニュアンスがある、フレッシュで品のあるアロマ。柔らかな味わいはフレッシュな旨みとなって広がる。長くしっかりとした余韻。

750ml × 6 8019433 020037

上代 750ml ¥5,000

タイプ
白／発泡／辛口
ぶどう品種
シャルドネ
原産地呼称
D.O.C.G.
熟成
瓶内36か月



FRANCIACORTA SOUL ROSÉ VINT

フランチャコルタ・ソウル・ロゼ・ヴィンテージ

力強く個性的な味わいと、ベリーや花、ケッパーの花を思わせるニュアンスや上品なスパイスなど、深みのある複雑な芳香。独特のクローヴや甘草のアクセント、アーモンドミルクの余韻があり、緻密で骨格のある味わいは、フレッシュ感と共に、ボリューム感のある味わいとなって口中に広がる。

750ml × 6 4948657 407826

上代 750ml ¥5,500

タイプ
ロゼ／発泡／辛口
ぶどう品種
ピノ・ネロ80% シャルドネ20%
原産地呼称
D.O.C.G.
熟成
瓶内50か月

※在庫限りで生産終了



FRANCIACORTA ROSÉ

フランチャコルタ・ロゼ

輝きのある美しいサングロピンク色。ベリーやフレッシュなバラの花びらの香りの中に、ほのかにりんごやトロピカルフルーツの香りを感じる。味わいはしっかりと生きている、透明感があり生き生きとしている。旨みのあるリズミカルな味わいで、余韻は長く、非常にバランスが良い。

750ml × 6 8019433 020204

上代 750ml ¥4,000

タイプ
ロゼ／発泡／辛口
ぶどう品種
シャルドネ 65% ピノ・ネロ 35%
原産地呼称
D.O.C.G.
熟成
瓶内30か月



FRANCIACORTA ZERO VINT

フランチャコルタ・ゼロ・ヴィンテージ

グレープフルーツなどの柑橘類、クロスグリやクルミの皮、独特のローリエやタバコ葉など、複雑な香りが絶妙な調和を見せる。変化に富み、透明感のあるシャープな味わいでありながら、骨格のあるしっかりとした味わいが生き生きと広がり、長い余韻へと続く。

750ml × 6 4948657 407758

上代 750ml ¥6,000

タイプ
白／発泡／辛口
ぶどう品種
シャルドネ 50% ピノ・ネロ 50%
原産地呼称
D.O.C.G.
熟成
瓶内40か月



FRANCIACORTA SOUL SATÉN VINT

フランチャコルタ・ソウル・サテン・ヴィンテージ

輝き透明感のある濃い麦わら色で、非常に細かい泡が連なる。エニシダの花やパンの皮、ヘーゼルナッツのニュアンスなど、様々な香り。クリーンなフレッシュ感と骨格のあるしっかりとした味わいととのバランスが素晴らしい、長い余韻へと続いていく、しっかりとした複雑味が特徴的。

750ml × 6 4948657 407772

上代 750ml ¥8,000

タイプ
白／発泡／辛口
ぶどう品種
シャルドネ
原産地呼称
D.O.C.G.
熟成
瓶内60か月

※在庫限りで生産終了

