ロンバルディア州 コンタディ・カスタルディ





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プマンテ、「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ベ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 は海抜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、ベラヴィスタで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 ブランドの公式スプマンテに認定され、また「ガンベロ・ロッソ」でも トレ・ビッキエーリを獲得するなど(「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 \times 6 8019433 020136 1500ml imes 34948657 407819 3000ml \times 1 4948657 407833

上代 750ml ¥3.700/1500ml ¥8.000 3000ml ¥25,000 白/発泡/辛口

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

瓶内二次発酵26か月



FRANCIACORTA ROSÉ

フランチャコルタ・ロゼ

輝きのある美しいサンゴピンク色。ベ リーやフレッシュなバラの花びらの香 ロゼ/発泡/辛口 りの中に、ほのかにリンゴやトロピカ ルフルーツの香りを感じる。味わいは しっかりとしていて、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。

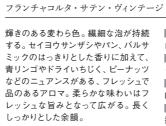
750ml \times 6 8019433 020204

上代 750ml ¥4,000

ぶどう品種 シャルドネ 65% ピノ・ネロ 35% D.O.C.G.

瓶内二次発酵30か月

FRANCIACORTA SATÉN VINT FRANCIACORTA ZERO VINT



8019433 020037 750ml \times 6

上代 750ml ¥5,000

FRANCIACORTA BLÀNC

フランチャコルタ・ブラン

いで長い余韻を楽しめる。

750ml imes 6

持続性のある泡からエレガントな印象

へと繋がる。フレッシュで圧倒的なミ

ネラルが口中にあふれる。黄色いシト

ラス. アーモンド. スイカズラなどの苦

醇で奥行きのある香り。リッチな味わ

白/発泡/辛口 ぶどう品種 シャルドネ

D.O.C.G. 熟成

原産地呼称

D.O.C.G.

瓶内二次発酵36か月



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 タイプ 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 \times 6

4948657 407758

白/発泡/辛口

ぶどう品種 シャルドネ 50% ピノ・ネロ 50%

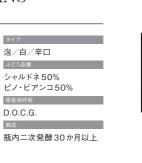
D.O.C.G.

瓶内二次発酵40か月

FRANCIACORTA PINÒNERO NATURA (Gift Box)

フランチャコルタ・ピノネロ・ナトゥーラ (ギフトボックス)

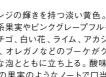
上代 750ml ¥6,000



オレンジの輝きを持つ淡い黄色。シト 泡/白/辛口

ラス系果実やピンクグレープフルーツ、 野イチゴ、白い花、ライム、アカシアの 蜂蜜、オレガノなどのブーケがクリー ミーな泡とともに立ち上る。酸味のあ る森の果実のようなノートで口当たり はフルーティーでフレッシュ。

> 4948657 407857 $750 \text{ml} \times 6$



D.O.C.G. 瓶内二次発酵60か月

ぶどう品種

ピノ・ネロ

原産地呼称

上代 750ml ¥11,000



フランチャコルタ・ピノネロ・ナトゥーラ



4948657 407895

上代 750ml ¥9,000

スリーボンド貿易株式会社 お問い合わせ先: TEL 03-5447-6991 05