



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高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思いで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、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「ガンペロ・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

香ばしい花、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、体になじむ味わいは、バランスが良く、奥行きがある。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 ¥3,500 / 1500ml ¥7,000
3000ml ¥22,000

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・ビザンコ10%
生産地評価
D.O.C.G.
瓶底
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

輝きのある変わら色。繊細な泡が持続する。セイヨウサンザシやパンの皮、パルザミンのほろりとした香りに加えて、レネッツ(青リンゴの一種)やドライいちじく、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。余韻は長くしっかりとっていて、飲み心地の良さが満たされる。

750ml × 6 8019433 020037

上代 750ml ¥4,700

タイプ
白 / 発泡 / 辛口
ぶどう品種
シャルドネ
生産地評価
D.O.C.G.
瓶底
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。独特のクローヴの印象や甘草のアクセント、バランスの良いアーモンドルクの余韻があり、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いっぱいに広がる。

750ml × 6 4948657 407826

上代 750ml ¥5,500

タイプ
ロゼ / 発泡 / 辛口
ぶどう品種
シャルドネ80% ピノ・ネロ20%
生産地評価
D.O.C.G.
瓶底
瓶内50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っていて、透明感があり生き生きとしている。旨みのあるリズムカルな味わいで、余韻は長く、非常にバランスが良い。

750ml × 6 8019433 020204

上代 750ml ¥3,700

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%
生産地評価
D.O.C.G.
瓶底
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 ¥5,500

タイプ
白 / 発泡 / 辛口
ぶどう品種
シャルドネ50% ピノ・ネロ50%
生産地評価
D.O.C.G.
瓶底
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変わら色で、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レザンとした味わいとど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
生産地評価
D.O.C.G.
瓶底
瓶内60か月

