

何世紀にもわたる歴史を持つこの地で 「飲む宝石」と称されるスパークリングワイン CONTARINI

コンタリーニ社は、1957年、ヴェネト州トレヴィーゾ県コネリアーノの町に設立されました。トレヴィーゾの土地は、アルプス山脈から冷涼な風が吹き、アドリア海からは温かいそよ風が吹くという絶好のテロワールを持ち、古来より、ぶどう栽培に非常に適した場所として知られています。

ここコネリアーノは、その中でも特に良いぶどうが出来る産地のため、プロセッコの心臓部と言われ、かつては「ヴェネトの真珠」とも呼ばれていました。1877年にイタリアで最初のブドウ栽培と醸造学の学校が設立されたのもこの地であり、どれだけこの土地に固有のワイン文化が根付いているのかが伺えます。

「コンタリーニ」という名前は、魅力的なコネリアーノ産ワインを愛した、その当時の輝かしい貴族であり行政の長「ザッカリア・コンタリーニ氏」にちなみ、氏と同様、コネリアーノ特有の文化を大切にするという志から付けられました。

その志のもと、コンタリーニ社は伝統を大切にしながらも、常に探求心を怠りません。その土地の歴史、特徴、文化を反映するワインを産出するとともに、最高のワインだけに出る「素晴らしい感情を与えること」を日々追求し続けていると言います。

また、当然のことながら品質へのこだわりは徹底しています。

原材料のぶどうから瓶詰め・流通まで全ての段階を厳しく管理しており、厳格な審査が行われる食品安全規格「BRC（英国小売業協会）」と「IFS（国際食品規格）」の全ての要件を満たし、認証を獲得しているほどです。

また、毎年技術設備を見直し再投資することによる品質向上にも努めております。

このようなこだわりを持った生産者から、「JEWELS TO DRINK = 飲む宝石」というニックネームのプロセッコが、今回日本に初めて輸入されました。

是非そのこだわりとコストパフォーマンスの良さを実感してください。

CONTARINI Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Millesimato Extra Dry 2018

コンタリーニ

ヴァルドッビアデーネ・プロセッコ・スーペリオール D.O.C.G.

ミレジマート・エクストラ・ドライ 2018



- ぶどう品種 : グレラ 100%
- 畑 : コネリアーノとヴァルドッビアデーネの丘
- 容量・入数 : 750ml × 6 本入
- バーコード : 4986504131562
- 提供温度 : 4~6 度
- 特徴 : アカシアの花を彷彿させる良い香り。フレッシュで繊細、わずかな甘さで洗練された味わい。重要なシーンにも最適なワンランク上の味わい。

希望小売価格（税別）； 2,000 円

CONTARINI Prosecco D.O.C. Millesimato Extra Dry 2019

コンタリーニ プロセッコ D.O.C. ミレジマート エクストラ・ドライ 2019



- ぶどう品種 : グレラ 100%
- 容量・入数 : 750ml × 6 本入
- バーコード : 4986504131579
- 提供温度 : 4 度~6 度
- 特徴 : 藤やアカシアの花を思わせる上質な香り、繊細でほのかな甘さがありフルーティ。
食前酒はもちろんどんなシーンにも最適です。

希望小売価格（税別）； 1,600 円