

Le Contesse

レ コンテッセ

コンテッセワイナリーの名前は、かつてヴェネツィアの伯爵ティエポロ所有の由緒あるぶどう園が原点となっています。

1970年代、スパークリングワインのプロセスが導入され、コネリアーノとヴァルドッビアーデネの丘で高品質スパークリングワイン、DOCワインを製造し始めました。その後ワイナリーは、ワインの生産のための伝統と自然の作業段階を維持しながら、近代的な技術を取り入れワイン生産を続けています。

最新のテクノロジー、豊かな醸造経験、そして最新の機具、このどの要素もワイン作りにかけてはならないものです。

そして、Le contesse は多くの生産者等々が泡を作る事を依頼したりしている泡のスペシャリスト。

泡を作る技術に関しては自他ともに認めるカンティーナです。

その高い醸造テクニックとセレクトしたブドウだけを使用して生み出される香り高いエレガントな味わいのスパークリングワインの Prosecco DOCG Cognegliano Valdobbiadene、スティルワインの Pinot Grigio、Chardonnay、Merlot、Cabernet は、イタリア国内はもとより、海外のお客様にも高い評価をいただいております。

プロセッコに関しては現地のガス圧よりも 5.3 気圧にあげて特別に生産しています。泡持ちが良くガス圧も強いので、1 週間横向けで寝かせておくと泡が液体に溶け込み、瓶内二次発酵(メソッドトラディショナル)をも思わせるような綺麗なきめ細かい泡が出来上がるのです。