



イタリア最大級のスパークリング専門メーカー コントリ社(CONTRI SPUMANTI S.P.A)

1930年代ワインの瓶詰め会社として設立されたコントリ社。
創業当初から、常に市場が求める質と価格に満足のいくワインを生産する事を
モットーとし、1959年にはスプマンテの自社生産を開始し、
さらに1982年にはフリッツァンテ、スティルワインも手掛けるようになりました。
2002年には6500平方メートルのカンティーナを新設し、
異なる7つのブランドから様々な種類のワインを生産しています。

現在スパークリングワインの生産ではイタリアで最大規模のワイナリーの
ひとつで、イタリア国内はもちろん、世界30カ国以上に輸出しています。

コントリ コンテ・ディ・カンピアーノ アパッシメント IGT

CONTE DI CAMPIANO APPASSIMENTO



アパッシメントとは、収穫した葡萄を数か月陰干しして干し葡萄のような
状態に変えることで葡萄の旨み、エキスを凝縮させて造るワインの製法で
す。このワインは、葡萄収穫後ではなく、収穫前に樹上で3週間アパッシ
メントしています。

遅摘みとも言えますが、乾燥した気候で、風通しの良いプーリアならではの
製法です。樹に房が付いたまま乾燥させるので、程よく酸も残り、ミネ
ラルも感じられます。

葡萄の水分が通常の半分になっている為通常の倍の葡萄を使用しますが、
その分、葡萄の旨みが凝縮したワインが出来上がります。

ブドウ品種：ネグロアマーロ

栽培地域：プーリア州

格付け：IGTサレント

テイスティングコメント：

樹上で3週間アッパッシメント、手摘み。ステンレスタンク発酵。
アッパッシメントによりブドウの水分量は半分になっているため、
通常の倍量の原料を要します。深紅色、スパイス、完熟果実の凝縮
した香り。味わいは重厚でなめらか、フルボディ、バランスのよい
辛口です。パスタ、赤身の肉、熟成チーズによく合います。

CONTE DI CAMPIANO

東亜商事株式会社 TEL 03-3294-4075 FAX 03-5280-9855

<https://wine.toashoji.com/>