

世界中で愛されるイタリアの泡

創業150年超、プロセッコの原点、伝統が磨き上げた、イタリアの最高峰。

元祖プロセッコ!その歴史は、
カルペネ マルヴォルティから始まった…



1868 Prosecco Extra Dry
Conegliano Valdobbiadene
Prosecco Superiore D.O.C.G.

カルペネ・マルヴォルティ

1868年、ヴェネトの地で創業し、この地のスパークリングワイン文化を牽引してきた”元祖プロセッコ”と称される存在です。

特級各付け D.O.C.G.に認定された、
コネリアーノ・ヴァルドッビアーデネ地区—ユネスコ世界遺産にも
登録されたこの土地で、丹念に育まれたグレラ種を100%使用。
エレガントとミネラル感を纏う、比類なきテロワールの表現。

カルペネ・マルヴォルティ・プロセッコ D.O.C.G.
Carpenè Malvolti Prosecco D.O.C.G.

CARPENE-MALVOLTI

1868

イタリアン・スパークリングの向上に取り組んだ老舗ワイナリー カルペネ マルヴォルティ社

カルペネ マルヴォルティ社

カルペネ マルヴォルティ社は1868年アントニオ カルペネによってヴェネト州コネリアーノに創立されました。彼はイタリアで初めて、シャルマ方式でのスパークリングワインを生産し現在、シャンパーニュ、カヴァを抜いて生産量、販売金額ともに世界1位※1となったプロセッコ スプマンテを生み出した人物です。

(※1 eurostat-2024年12月30日より)

また彼はワイナリーのオーナーとしてだけでなく、指導者として1876年イタリアで初の醸造学校であるコネリアーノ醸造学校を創立し、数々の名醸造家を輩出するなどイタリアワインの品質向上に貢献した人物でもあります。カペルネ マルヴォルティ社はプロセッコスプマンテを生み出し、発展、隆盛に貢献してきました。



アントニオ・カルペネ

カルペネ マルヴォルティ社の創業者であり、プロセッコの生みの親として知られる人物です。彼はイタリアで初めてシャルマ方式のスパークリングワインを製造したパイオニアで、「プロセッコの父」とも呼ばれています。また、イタリア初の醸造学校を創立し、イタリアンワインの普及に貢献しました。

W2681 格付け:D.O.C.G.

<カルペネ マルヴォルティ>

プロセッコ D.O.C.G

1868 Prosecco Extra Dry Conegliano
Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

コネリアーノ ヴァルドッピアードネD.O.C.G.生産地区の丘陵地帯に位置する南南東向きの畑。海拔300～400m。緑の反射光を帯びた黄色がかった麦わら色。青りんごの印象と植物的風味を帯びた豊かな柑橘系の香りが上品に広がり、フレッシュな酸味を伴うアロマティックな味わい。非常にきめ細かい気泡で、口当たり柔らかく、余韻も長い。プロセッコ、そしてイタリアを代表し、世界中で愛飲されているワインです。

品 種:グレーラ 100%
原産国:イタリア / ヴェネト
入 数:6本入

上代価格 ￥ (税別)

特別価格 ￥ (税別)



発泡

白

辛口

750 ml

商品ポイント

- 1.プロセッコの元祖**
1868年創業、プロセッコという名を初めて使用した老舗ワイナリー。
- 2.2019年に世界遺産登録**
コネリアーノとヴァルドッピアードネのプロセッコ栽培丘陵群が、緑のパッチワークのように連なる、その美しい景観から2019年に世界遺産に登録されました。
- 3.D.O.C.G. 認定の銘醸地産**
世界遺産コネリアーノ・ヴァルドッピアードネ産 グレーラ種100%使用。
- 4.上品なエキストラ・ドライ**
程よい甘味と、爽やかな酸のバランスが秀逸。
- 5.高級感あるデザイン**
洗練されたボトルはギフトや業務用にも最適。

