

イタリアの老舗ワイナリーがつくるプレミアム・クラフト・リキュール 『コントラット・アペリティブ』新発売

モンテ物産株式会社(本社:東京都渋谷区 代表取締役社長:寺永 好孝)は、イタリア・ピエモンテ州の老舗・名門ワイナリー、コントラット社の『コントラット・アペリティブ』を全国で発売いたしました。

★ボタニカルを低温・長時間で漬け込む伝統的な製法なので風味が格別！

ミント、セージ、オレンジピール、クローヴなど 24 種類のハーブ・スパイスを低温でアルコールに約 15 日間漬け込み、じっくりと風味を引き出しました。ボタニカルは一部、ピエモンテ州アルタ・ランガ地区の自社敷地内のものを使用しています。

★人工的な着色料・甘味料不使用！

オレンジがかった琥珀色は、オレンジピールを使った天然の色です。柑橘系の爽やかな香りにはリコリス(甘草)やジンジャー、クローヴなどが感じられる複雑な香り。上品な甘さの中にほろ苦さがある、深みのある味わいです。

★アペリティーヴォ（食前酒）にぴったり！

ソーダやジュースで割って食前酒に。低めのアルコール度数を生かして、スパークリングワインなどと合わせるのもおすすめです。また、さまざまなカクテルにもご活用いただけます。



CONTRATTO
1867

コントラット社は創業 1867 年、イタリアではじめてメソッド・クラシック製法によるヴィンテージ・スプマンテを造ったワイナリーとされています。現在は、ピエモンテ州でバルバレスコをはじめとする高品質なワインの造り手として知られるラ・スピネッタ社のオーナー兼醸造責任者であるジョルジョ・リヴェッティ氏がコントラット社のオーナーとなり、ラ・スピネッタ社のワインと同じ哲学を持

って、高品質のスプマンテを造り出しています。また、1920年代から作られていたヴェルモットやリキュールの製造を再開するために、当時のレシピをベースに人工的な着色料などの使用を排除するべく研究を重ね、リヴェッティ氏のこだわりが詰まった高品質なりキュールを作り出しました。

【商品概要】

商品名	コントラット・アペリティブ
内容量	750ml
価格	オープン価格
アルコール度数	13.5度

■本件に関するお問い合わせ

モンテ物産株式会社 会社概要

創業 1977年 イタリア食材・イタリアワインの専門商社。創業以来、イタリア一筋に、イタリア全土から多様なワイン、リキュールやグラッパを取り扱うほか、パスタ、オリーブオイル、トマト、各種サラミなど本物のイタリアの味を日本にお届けしています。

ホームページ : <http://www.montebussan.co.jp/> Facebook : <https://www.facebook.com/montebussan/>

モンテ物産株式会社 〒150-0001 東京都渋谷区神宮前5丁目52番2号 青山オーバルビル

■商品について : フリーダイヤル 0120-348566

取材・掲載について : 松嶋・佐藤・中島 電話 : 03-5466-4557 E-mail : press@montebussan.co.jp