

プロセッコDOCガーデン

TOKYO SKYTREE TOWN®

PROSECCO DOC Garden 2026



会場

ソラマチひろば
(イーストヤード1階/
ソラマチ商店街入口)

開催時間

22日 金 12:00~21:00
(L.O. 20:30)

23日 土 12:00~21:00
(L.O. 20:30)

24日 日 12:00~19:00
(L.O. 18:30)

イタリアを代表するスパークリングワイン、プロセッコDOCを、3日間！
グラス一杯から気軽に、フィンガーフードとともに楽しみいただけます。



プロセッコDOC

どんな一皿にも軽やかに寄り添う

スパークリングワイン



どこから来たの？

プロセッコDOCは、イタリア北東部で造られるスパークリングワイン。このエリアといえば、水の都ヴェネチアが有名です。

実際には、ヴェネト州とフリウリ・ヴェネツィア・ジュリア州にまたがる地域で造られており、プロセッコDOCはこの地方を代表する特産ワインです

どうやって造るの？

使われるぶどうは、主に「グレーラ」種。この地域の土着品種です。造り方はシンプルに言うと2ステップ。まず、ぶどう果汁(モスト)をワインに変える一次発酵。その後、密閉圧力タンク内で酵母と糖を加えて再発酵させ、自然に生まれた炭酸を含んだスパークリングワインへと仕上げます。この製法ならではの、フレッシュで軽やかな味わいが魅力です。



どんなタイプがあるの？

タイプは白とロゼの2タイプ。ロゼは85%のグレーラ種に、10-15%のピノ・ネーロ種を加えて造られます。

プロセッコDOCは、白い花やリンゴのようなやさしく爽やかな香り。ロゼになると、そこにイチゴやラズベリーの華やかなニュアンスが加わります。

軽やかでフルーティーな香りが、ひと口ごとに広がります。

味わいは、ワインに残る糖分の量によって決まります。まずはこの2つの飲み比べがおすすめです。

・辛口(ブリュット) ・やや辛口(エクストラ・ドライ)



そして2025年には、なんと**約6億6,700万本**を生産！
世界中で楽しまれている人気のスパークリングワインです。

ワイン愛好家の方も、初めてプロセッコDOCを味わう方も、ぜひソラマチひろばへ。24種類のプロセッコDOCとフィンガーフード、さらにプロセッコDOCの魅力がわかるカタログなど、充実の内容でみなさまをお迎えます。爽やかなイタリアの泡を、ぜひお楽しみください。

20歳未満の飲酒・飲酒運転は法律で禁止されています。お酒は適量をお楽しみください。

