

AVICO

東京都港区赤坂8-13-23 菱興赤坂マンション204号 〒107-0052
Ryoko Akasaka Mansion #204, 8-13-23 Akasaka, Minato-ku, 107-0052 TOKYO JAPAN
Tel. 03-5771-7223 Fax. 03-5771-7138

ポデーレ サンタ ルチア

Podere Santa Lucia



ポデーレ・サンタ・ルチアは、アルフォンソ・バルドゥッチとピエトロ・カッチアーニにより2005年に、地元のブドウ品種でのワイン造りを再現したいという思いにより、設立されました。

恵まれた気候と日当たりの良さ、土壌の性質によりSanta Lucia di Monte San Vito (サンタルチア・ディ・モンテ・サン・ヴィート)は特にラクリマ・ディ・モーロ・ダルバにとって、ブドウ栽培とワイン醸造に特権的な土地です。

インクローチョ ブルーニ マルケ ビアンコ

2017 Incrocio Bruni Marche Bianco

750mlx6 希望小売価格 ¥3,800(外税)

【州】	マルケ州
【カテゴリー】	IGT Marche
【品種】	インクローチョ ブルーニ 100% (ヴェルディッキオXソーヴィニヨン)
【醸造責任者】	Giancarlo Soverchia/ジャンカルロ ソヴェルキア
【農業技術者】	Giancarlo Soverchia/ジャンカルロ ソヴェルキア
【畑面積】	1ha
【収穫量】	50hℓ
【植樹率】	5,000株
【畑の標高】	150m、北向き
【土壌】	石灰質を含む粘土質、砂質
【仕立て法】	グイヨー
【収穫時期】	9月初旬
【アルコール発酵】	ステンレスタンクにて15日
【発酵温度】	16~18℃
【熟成】	ステンレスタンクにて3~4ヶ月
【瓶内熟成】	2ヶ月
【初ヴィンテージ】	2012年
【アルコール度数】	13.50%
【サービス温度】	10℃
【アビナメント】	アペリティーヴォとして、また魚介ベースの前菜・プリモによく合う。 野菜を使ったプリモや白身の肉料理、野菜料理にもよく合う。



輝きのある麦藁色、柑橘類やグレープフルーツ、パッションフルーツなどの凝縮感のある果実の香り。しっかりとした酸味が特徴で、口に含むとインクローチョ・ブルーニ特有のフレッシュさを感じられ、きれいなバランスのとれた余韻が残る。