

# 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

アンツィヴィーノ

## Anzivino



もともとミラノでワインとは全く関係のない仕事をしていたオーナーの「田舎でくらしたい。」という夢から始まった。

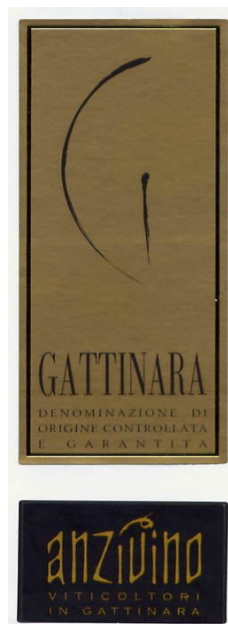
カンティーナはガッティナラ村のとても古い歴史をもつ修道院で、以前は蒸留酒として使われていた建造物です。

オーナーは、1998年にこの修道院を買い取ってこの地域に移り住んだ。畑はガッティナラ地域の丘陵地にあり、南向きで、ブドウの生育に最適な環境にある。醸造に関しては、かもしにゆっくり時間をかけてスロヴェニア産大樽で行うなど、伝統的な手法を取り入れている。

2009 ガッティナラ  
Gattinara

750mlx6 希望小売価格 ¥5,000 (外税)

【州】	ピエモンテ州
【カテゴリー】	DOCG
【品種】	ネッビオーロ 100%
【醸造責任者】	Giuseppe Zatti(ジュセッペ・ザッティ)
【栽培責任者】	Giuseppe Zatti (ジュセッペ・ザッティ)
【ブドウ生産地】	ガッティナラ(Gattinara)
【畑面積】	4h 土地面積11ha
【生産本数】	11,973本
【植樹率】	4000~5000株/ha 樹齢 12~27年
【畑の標高】	200~300m 南、南西向き
【土壌】	火山灰土壌
【仕立て法】	グイヨ
【収穫時期】	10月
【アルコール発酵】	オーク樽にて8日間
【発酵温度】	28℃以下
【マセラシオン期間】	20~25日間
【熟成】	ステンレスタンクで18ヶ月後、大樽で28ヶ月
【瓶内熟成】	最低6ヶ月
【初ヴィンテージ】	1998年
【アルコール度数】	13.50%
【サービス温度】	18℃
【アビナメント】	ガッティナラのリゾット、子ウサギのサラミ、トリュフを使った料理、ポリートミスト



オレンジ色のニュアンスのあるザクロ色。スマイルの香り、木イチゴ等の熟成した赤い果実や香辛料の香り。ドライでミネラル、アロマがあり複雑性のある味わい、上品な酸味とタンニンのバランスが良い。

評価:Premio CORONA D'ORO Guida Vinibuoni d'Italia 2015