

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

アンガラーノ

Angarano



生産者Bianchi Michiel Giovannaを中心とした5人姉妹の家族経営です。現在、一家が所有するヴィッラを最初に所有していたオーナーの名前がワイナリー名Villa Angaranoの由来です。Bassano del Grappaの最東端ブレンダ側に隣接する丘陵地帯で約700年もの間伝統的手法の製造を続けてきました。現在イタリアで最も評価の高い醸造家の一人、マルコ・ベルナベイにコンサルタントを依頼し、国際品種と土着品種であるヴェスパイオーラ種から素晴らしいワインを造りあげています。

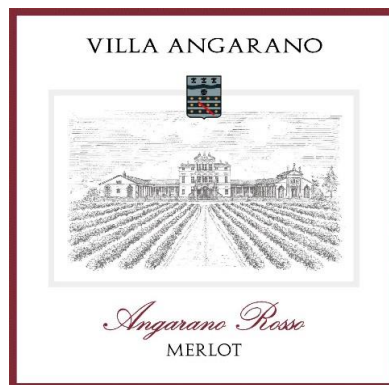
Villa Angaranoは、1570年世界的建築家アンドレア・パラディオが手掛けた建造物で、1996年ユネスコ世界遺産に登録されました。

現エリザベス女王の母エリザベス王太后が、頻りに訪れていたことでも有名です。王太后は、メルロを愛飲していたということです。

2010 ^{メルロ} Merlot

750mlx6 希望小売価格 ¥5,000 (外税)

【州】	ヴェネト州
【カテゴリー】	DOC Breganze Rosso
【品種】	メルロ100%
【畑面積】	2.5ha
【収穫量】	85000kl/hl
【植樹率】	4,400株/ha
【畑の標高】	150~200m 東西斜面
【土壌】	沖積堆積土
【収穫時期】	9月中旬 (手摘み)
【アルコール発酵】	ステンレスタンク 15~18日間
【発酵温度】	25°C~28°C
【熟成】	第一発酵後、小さなオーク樽内で9ヶ月乳酸発酵し一度だけ濾過
【瓶内熟成】	9ヶ月
【アルコール度数】	14~13%
【サービス温度】	18°C
【アビナメント】	レッドミート、野鳥、ジビエ等 中程度に熟したチーズ



深いルビー色、口の中に溶け込むようなソフトなタンニン、ブラックベリー、スパイシーでバニラがかったたばこの香りの余韻

Vini d'Italia賞受賞 (2012年Le Guide deL'Espresso)
I Vini di Veronelli 2012年度 金賞受賞
Gambero Rosso Vini d'Italia 2012年受賞