

# 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

アジエンダ ヴィニコラ パツラディーノ

## Azienda Vinicola Palladino



1974年、現在のオーナーである、マウリリオと従弟のピエトロがセツラルンガダルバ村の中心にあるこのワイナリーを購入、改修工事を経て、1978年に初めての瓶詰をするに至りました。“伝統が歴史を存続させる。”これが、彼らの哲学です。伝統に則って細部まで手作業で念入りな仕事をする事で、良質なぶどうが出来上がり、また、テクノロジーに流されることなく、昔から続く伝統的な方法でワイン造りをする事を信条としています。

### 2010 バローロ リゼルヴァ サン ベルナルド ディ セツラルンガ ダルバ Barolo Riserva San Bernardo di Serralunga d'Alba

750mlx12 希望小売価格 ¥13,000 (外税)

【州】	ピエモンテ州
【カテゴリー】	DOCG
【品種】	ネッビオーロ100% (ランピア種とミケ種)
【醸造責任者】	Maurilio Palladino (マウリリオ パツラディーノ)
【栽培責任者】	Maurilio Palladino (マウリリオ パツラディーノ)
【生産地】	Serralunga d'Alba (セツラルンガダルバ)
【生産本数】	約2,500本
【収穫量】	60q1 / ha
【植樹率】	4,500本 / ha
【樹齢】	14年位
【畑の標高】	330m~390m / 南・南東
【土壌】	粘土質及び石灰質
【仕立て法】	グイヨ
【収穫時期】	10月初旬
【アルコール発酵】	温度調整機能付きのステンレスタンクで30日間
【発酵温度】	26-28℃
【マセラシオン期間】	22日間
【熟成】	フランス産オーク大樽で2年間+オーク樽(新樽50%+2年目使用樽50%)で1年間
【瓶内熟成】	最低1年間
【アルコール度数】	14.00%
【サービス温度】	18℃~20℃
【アビナメント】	ジビエや狩猟肉のロースト、煮込み、熟成チーズなど



色:紫・オレンジ色の反射のある濃いルビー色  
香り:ローズマリー、苦味のあるオレンジ、赤いフルーツ、ヴァニラ、黒イチゴ、黒ラズベリー  
チェリーや木の香り、ヴァニラの香りが感じられる  
味わい:最後にリコリスやバルサミコの味わい。フルボディで厳格、凝縮感のある口当たり  
きれいな酸とタンニンが特徴