

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

カーサヴェッキア マルコ

Casavecchia Marco

カーサヴェッキア社は、1700年代からワイン製造に携わってきました。ドルチェットダルバのほぼ中心に位置し、バローロのカステイオーネ村に隣接するディアノダルバは石灰質の強い粘土質で、その影響により男性的なワインを造りだします。

CASAVECCHIA



畑は、ソリリキン、サンキリコなどディアノ地区に4ヶ所と、バローロのカステリオーネ ファレット村に畑を持ち、その広さは合わせて約10haにおよびます。

ディアノダルバ地区の町の起源は、ローマ時代に遡り、名前の由来は、”狩猟の神 ディアナ”からきています。

2011 ネッビオーロ ダルバ ピアドウヴェンザ
Nebbiolo d'Alba Piadvenza

750mlx6 希望小売価格 ¥4,600 (外税)

【州】	ピエモンテ州
【カテゴリー】	DOC
【品種】	ネッビオーロ100%
【醸造責任者】	LUCA CASAVECCHIA / ルカ・カーサヴェッキア
【農業技術者】	MARCO CASAVECCHIA / マルコ・カーサヴェッキア
【畑面積】	0,441 ha
【収穫量】	90hl / ha
【植樹率】	5000株 / ha 樹齢 20年
【畑の標高】	海拔400m 南西向き
【土壌】	石灰質の強い粘土質
【仕立て法】	グイヨー
【収穫時期】	10月初旬
【アルコール発酵】	ステンレスタンクで10日間
【発酵温度】	30℃
【熟成】	アリエール産、25hlのオーク樽
【瓶内熟成】	6ヶ月
【初ヴィンテージ】	1995年
【アルコール度数】	14.00%
【サーブ温度】	16~17℃
【アビナメント】	重めの肉料理



輝きのある明るいガーネット。心地よいフルーツの香り。

温かい味わいと心地よいタンニンがバランス良く、しっかりとしたボディで余韻の長い味わい。