

# 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

## ダ ヴィーノ Da Vino



ダヴィーノ社は、栽培農家と提携し昔からの土着品種を守り、尊重しながら素晴らしい品種のワイン造りを目指しています。近年サグランティーノのエノログとして名声を得ている女性エノログ ロッセツラ・モンチェルシを迎え入れ、熟成に時間のかかっていたサグランティーノの酸とタンニンのバランスを整え、深みのある柔らかなワインを造り出しています。最大のコストパフォーマンスが私達の哲学と語っています。

### 2011 モンテファルコ ロッソ Montefalco Rosso

750mlx12 希望小売価格 ¥3,500 (外税)

- 【州】 ウンブリア州
- 【カテゴリー】 Montefalco Rosso DOC
- 【品種】 サンジョヴェーゼ60%、サグランティーノ40%
- 【醸造責任者】 Rossella Moncelsi (ロッセツラ モンチェルシ)
- 【生産本数】 50,000本
- 【収穫量】 70ql/ha
- 【植樹率】 3,300本 / ha 樹齢16年
- 【畑の標高】 230m 南東向き
- 【土壌】 堆積土壌
- 【仕立て法】 コルドーネスペロナート
- 【収穫時期】 10月
- 【アルコール発酵】 ステンレスタンクで15日間
- 【発酵温度】 25℃から26℃
- 【マセラシオン期間】 15日間
- 【熟成】 樽熟成6ヶ月間
- 【瓶内熟成】 3ヶ月間
- 【アルコール度数】 13.00%
- 【サービス温度】 16~18℃
- 【アビナメント】 トマトベースのミネストローネ(肉入)、オニオンスープ等の汁物にも良く合う。



もつ鍋やラムのしゃぶしゃぶ、ユッケなどの日本で親しまれている料理にも良く合う。

ルビー色。

リコリス(甘草)、バニラ、ノチーノ(クルミのリキュール)、森の中の香り。腐葉土、なめし等の熟成香。

柔らかいタンニンとバランスのとれた酸味。