

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

ヴィサ モリス Visa Amoris



ヴィサモリスは2004年に設立された新しいワイナリーで、Vis Amoris = 愛の力:ラテン語でvisは力、amorisは愛の意味から名前が付けられています。
インペリアの北側海拔約100mの高さに位置する、2500㎡の南東向きの急斜面の土地に1,000株のブドウが植えられています。
クオリティーの高さは州内の他の造り手からも注目されている造り手です。

2011 メトド クラッツコ ミレジマート Metodo Classico Millesimato

750mlx6

希望小売価格 ¥7,000(外税)

【州】	リグーリア州
【品種】	ピガート 100%
【醸造責任者】	Giuliano Noè / ジュリアーノ・ノエ
【農業技術者】	Piero Roseo / ピエロ・ロセオ
【畑面積】	3.5ha
【植樹率】	5,000株 / ha
【畑の標高】	海拔 100m、南東向き
【土壌】	粘土質、砂質の混合土
【仕立て法】	アルベレッロ/グイヨー
【収穫時期】	9月初旬
【瓶内熟成】	2.25hlのスラヴォニア産オーク樽で2+24ヶ月
【初ヴィンテージ】	2009年
【アルコール度数】	12.0%
【サーブ温度】	8~10℃
【アビナメント】	魚介を使ったお料理や白身のお肉料理、お寿司やバーニャカウダ、フレッシュなチーズ。



きめの細かい持続性のある泡立ち、輝きのある麦わら色、デリケートで繊細な柑橘類やミネラルの香り
バランスの良い口あたりとこの品種独特の心地よい味わいと長い余韻が感じられる。

Bibenda 4 Grappoli
Gambero Rosso 2 Bicchieri
Slow Food : Vini Buoni d'Italia TCI