

# 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

## アルデーノ Aldeno



カンティーナ. アルデーノ社はトレンティーノ地方の小さな地域に住むアルデーノの人々によって1910年に設立された協同組合です。トレント県の南東に350ヘクタールを超える栽培面積を持ち海拔170mから700m平野部や山間部があり非常に気候もバラエティーに富んでいます。多様な環境に合わせスキアーヴァ、ミュラー トウルガウ、シャルドネなどが適所に栽培されています。この価格帯で他に例を見ないほど、品種の個性を最大限に発揮させた、秀逸なクオリティのワインに仕上げている。

### 2013 モスカート ジャッロ Moscato Giallo

500mlx6 希望小売価格 ¥3,000 (外税)

【州】	トレンティーノ=アルトアディジェ州
【カテゴリー】	DOC Trentino
【品種】	モスカート ジャッロ 100%
【醸造責任者】	Walter Webber (ヴァルター ウェッバー), Stefano Paternoster (ステファノ パテルノスター)
【栽培責任者】	Roberta Cainelli (ロベルタ カイネリ)
【ブドウ生産地】	Conoide di Besenello (ベセンネッロの扇状地帯)
【収穫量】	120 ql
【植樹率】	3,000本-4,000本 樹齢 8~30年
【土壌】	石灰質を豊富に含む吸水性の高い土壌
【仕立て法】	トレント式ペルゴラ
【収穫時期】	9月
【アルコール発酵】	ステンレスタンク 10日
【発酵温度】	17-18℃
【熟成】	ステンレスタンクで2~4ヶ月
【瓶内熟成】	2か月間
【アルコール度数】	12.00%
【アビナメント】	洋梨のタルトやフルーツのシロップ漬。 みつまめや白玉ぜんざい、栗きんとんなど。



外観は濡れた麦わら色。洋梨、桃、枇杷、ほおずき、キンモクセイなどの香り。  
アロマティックで柔らかく上品な甘みの味わい。