

# 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 テロルデゴ ロタリアーノ Teroldego Rotaliano

750mlx12 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 Rotaliano
【品種】	テロルデゴ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 カイネッリ)
【ブドウ生産地】	Piana Rotaliana (ピアナロタリアーナ)
【収穫量】	140 ql
【植樹率】	3,500本-4,000本 樹齢10~30年
【土壌】	吸水性の高いモレーン土壌
【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°C
【マセラシオン期間】	10日間
【熟成】	ステンレスタンクで7ヶ月
【瓶内熟成】	最低2か月間
【アルコール度数】	13.00%
【サービス温度】	18~20°C
【アビナメント】	赤肉やソーセージのBBQなど炭焼料理、パンチェッタ、グアンチャーレ(豚ほほ肉の脂身の塩漬)が入った豆のスープ。 バターを塗った黒パンのスペックのせ、手羽の山椒焼き。(山椒との相性がとても良い)



濃い紫ルビー色。

黒こしょうなどスパイシーな香り、リコリス(甘草)、シナモン、スマレの花、ミント、プルーンなどの香り。

濃縮した味わい。余韻はそれほど長くなく、タバコ香が残る。