

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

アンツィヴィーノ

Anzivino



もともとミラノでワインとは全く関係のない仕事をしていたオーナーの「田舎でくらしたい。」という夢から始まった。

カンティーナはガッティナラ村のとても古い歴史をもつ修道院で、以前は蒸留所として使われていた建造物です。

オーナーは、1998年にこの修道院を買い取ってこの地域に移り住んだ。

畑はガッティナラ地域の丘陵地にあり、南向きで、ブドウの生育に最適な環境にある。醸造に関しては、かもしにゆっくり時間をかけてスロヴェニア産大樽で行うなど、伝統的な手法を取り入れている。

歴史は浅いが、早くもガンペロ・ロッソで高い評価を得ている。

2013 カブレング Caplenga

750mlx12 希望小売価格 ¥2,500 (外税)

【州】	ピエモンテ州
【カテゴリー】	Vino da Tavola
【品種】	ネッビオーロ50%、クロアティーナ25%、ヴェスポリーナ25%
【醸造責任者】	Giuseppe Zatti (ジュゼッペ・ザッティ)
【栽培責任者】	Giuseppe Zatti (ジュゼッペ・ザッティ)
【ブドウ生産地】	ガッティナラ(Gattinara)
【収穫量】	50ql
【畑面積】	1.5ha 土地面積11ha
【植樹率】	4000/5000株/ha 樹齢約15~30年
【畑の標高】	200~300m 南、南西向き
【土壌】	火山灰土壌
【仕立て法】	グイヨ
【収穫時期】	10月
【アルコール発酵】	ステンレスタンク 5~6日
【発酵温度】	28℃以下
【マセラシオン期間】	20日間
【熟成】	ステンレスタンクで12ヶ月、木樽で12ヶ月
【瓶内熟成】	最低6ヶ月
【初ヴィンテージ】	1998年
【アルコール度数】	13.00%
【サービス温度】	18℃
【アビナメント】	熟成したチーズ、ポレンタやrisotto in cagnona、agnolotti ジビエなどの肉料理、マグロやカジキマグロの鉄板焼き



色: 輝きのあるルビー色、ガーネット色のニュアンスがある

香り: 木イチゴ等の赤い果実の香り、スマレの花、スパイスの香り、濃厚で複雑、繊細な香り

味わい: 土地の伝統通りドライで温かみがあり、柔らかくタンニンとしっかりしたボディがある

* Caplengaとはこの地方の方言で、丘の頂上の意味。