

# 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

アッティリオ コンティニ

## Attilio Contini



アッティリオ コンティニ社はサルバトーレ・コンティニによって1898年に設立されサルデーニャでのワイン製造の評価を高めました。息子のアッティリオが引き継ぎ、その土地が持つ素晴らしい可能性を引き出すことに成功し、現在はサルバトーレの孫達により運営、管理されています。彼らの哲学は、ヴェルナッチャ・ディ・オリスターノこそがサルデーニャ島のエネルギーを表現出来る最高のワインであると考え、1912年頃にはすでに国際的なコンクールで金賞を得るなど高い評価を得ました。1980年頃よりヴェルナッチャ、ニエデーラ、その他の土着品種の可能性を探りつつ、また伝統を守りながら市場の要望に合わせた商品も開発する努力をしています。

ママイオア ロッソ

### 2013 Mamaioa Rosso

750mlx12 希望小売価格 ¥4,500 (外税)

【州】	サルデーニャ州
【カテゴリー】	IGT Isola dei Nuraghi
【品種】	ニエデーラ60% カンノナウ30% メルロー10%
【醸造責任者】	Piero Cella (ピエロ チェッラ)
【栽培責任者】	Gianfranco Siddu (ジャンフランコ シッドウ)
【生産本数】	45,000本
【生産地】	Bassa valle del fiume Tirso(ティルソ川溪谷谷下方方), Sinis (シニス)
【収穫量】	90 ql/ha
【植樹率】	6,000本/ha 樹齢10~20年
【畑の標高】	5~20m 東向き
【土壌】	粘土質と砂質のミックス
【仕立て法】	スパッリエラ
【収穫時期】	9月20日頃
【アルコール発酵】	ステンレスタンク7~8日間
【発酵温度】	22~25℃
【熟成】	なし。亜鉛硫酸(酸化防止剤)を使用していないため早熟な状態で瓶詰。
【瓶内熟成】	最低1ヶ月間
【アルコール度数】	13.0%
【サービス温度】	16~18℃
【味わい】	無添加で亜硫酸を使用していない自然派ワインの為濁りがある。フレッシュな若々しさとスパイシーさのバランスが良い。

