

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

エミディオ マエロ

Emidio Maero

VINI D.O.C. COLLINE SALUZZESI



AZIENDA AGRICOLA IN CASTELLAR

エミディオ・マエロは1999年に設立されましたが、その歴史は古くからこの土地の伝統に深く結びついています。
1500年代に教皇ジュリオ II 世を魅了したペラヴェルガ種は、一時忘れられた品種となっていました。1981年にエミディオの父であるレミジオが、ブロンデッド村唯一のトラットリアを引き継ぎ、そこでのハウスワインとして高い評価を得ました。
畑はコッリ・サルツウェーゼの西側のブロンデットに位置し、丘陵地の最も日当たりの良い土地にぶどうが植えられています。
最良の土壌で実った最上のぶどうのみを使い品質の向上を常に目指しています。

ペラヴェルガ

2013 Pelaverga

750mlx12 希望小売価格 ¥3,800(外税)

【州】	ピエモンテ州
【カテゴリー】	DOC Colline Saluzzesi
【品種】	ペラヴェルガ100%
【醸造責任者】	Redolia Mario レディオラ マリオ
【栽培責任者】	Argamante Nicola アルガマンテ ニコラ
【生産地】	Saluzzo, Castellar サルツォ、カステッラー
【畑面積】	3.5 ha 所有土地面積 10ha
【収穫量】	63~70 ql/ha
【生産本数】	25,000 - 30,000本
【植樹率/ha】	3,250本 樹齢約24年
【畑の標高】	350m 南・北西向き
【土壌】	石の多い土壌、赤土、粘土質土壌
【仕立て法】	グイヨー
【収穫時期】	10月中旬
【アルコール発酵】	ステンレスタンクで10日間
【発酵温度】	23℃
【マセラシオン】	6日間
【瓶内熟成】	6ヶ月以上
【初ヴィンテージ】	1996年
【アルコール度数】	12.5%
【サービス温度】	18℃
【アビナメント】	魚介類(赤身の魚)や、鶏肉、豚肉のグリル等脂の乗った料理に



薄いルビー色、チェリー、ラズベリーなどベリー類。
スパイス、控えめなタンニン、苦味のあるアフターテイスト。

Concorso Nazionale Douja D'or Asti 2009