

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

ガイド マルセッラ

Guido Marsella

**GUIDO
MARSELLA**[®]
WINEMAKER

フィアーノ ディ アヴェリーノ地区でもっとも標高の高いSumoontel地区に10ヘクタールの畑を所有しています。海拔700mを越える畑で育てられるぶどうは、非常に厳しい気候条件のため通常のフィアーノの実より小さく、とても凝縮した高品質のぶどうが生育します。

既にエスプレッソ誌ではフィアーノ ディ アヴェリーノ部門では第一位に選ばれました。

2013 フィアーノ ディ アヴェリーノ
Fiano di Avellino

750mlx12 希望小売価格 ¥5,500 (外税)

- 【州】 カンパーニャ州
- 【カテゴリー】 DOCG
- 【品種】 フィアーノ 100%
- 【醸造責任者】 ガイド・マルセッラ
- 【栽培責任者】 ガイド・マルセッラ
- 【ブドウ生産地】 スムモンテ (Summonte)
- 【畑面積】 10ha
- 【生産本数】 35,000本
- 【収穫量】 40ql / h
- 【樹齢】 約20年
- 【畑の標高】 750m 東南向き
- 【土壌】 粘土質
- 【仕立て法】 グイヨ
- 【アルコール発酵】 ステンレスタンクで30日
- 【発酵温度】 9℃
- 【熟成】 ステンレスタンク最低6ヶ月
- 【瓶内熟成】 12ヶ月
- 【初ヴィンテージ】 1997年
- 【アルコール度数】 13.50%
- 【サービス温度】 12℃
- 【アビナメント】 お魚料理全般(貝類のワイン蒸し) フレッシュチーズ



緑色を帯びた、麦わら色。グレープフルーツの皮、レモン、ヘーゼルナッツ、西洋かりんや、白い花の香り。ミネラルのバランスがとれた、コクがあり豊かなボディで飲みごたえたっぷりの味わい。純度の高い酸が明快な軸となり、それに付随するように多種多様な要素が構築されています。