

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

ポデーレ サンタ ルチア

Podere Santa Lucia



ポデーレ・サンタ・ルチアは、アルフォンソ・バルドゥッチとピエトロ・カッチアーニにより2005年に、地元のブドウ品種でのワイン造りを再現したいという思いにより、設立されました。

恵まれた気候と日当たりの良さ、土壌の性質によりSanta Lucia di Monte San Vito (サンタルチア・ディ・モンテ・サン・ヴィート)は特にラクリマ・ディ・モーロ・ダルバにとって、ブドウ栽培とワイン醸造に特権的な土地です。

ヴェルディッキオ ディ カステッリ ディ イェズィ クラッシコ スペリオレ "ジャンニ バルドゥッチ"

2013 Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore "Gianni Balducci"

750mlx6 希望小売価格 ¥4,000(外税)

【州】	マルケ州
【カテゴリ】	DOC Verdicchio dei Castelli di Jesi
【品種】	ヴェルディッキオ100%
【醸造責任者】	Giancarlo Soverchia/ジャンカルロ ソヴェルキア
【農業技術者】	Giancarlo Soverchia/ジャンカルロ ソヴェルキア
【畑面積】	5ha
【収穫量】	90hℓ
【植樹率】	5,000株 樹齢25年
【畑の標高】	450m、南向き
【土壌】	石灰質を含む粘土質、砂質
【仕立て法】	グイヨー
【収穫時期】	9月中旬
【アルコール発酵】	ステンレスタンクにて15日
【発酵温度】	16℃~18℃
【熟成】	ステンレスタンクにて12ヶ月
【瓶内熟成】	2ヶ月
【アルコール度数】	14.50%
【サービス温度】	12℃
【アビナメント】	魚介ベースの料理、特にサーモン、アンコウ、ヒラメなど脂の乗った魚によく合う。 また自身の肉料理にも合う



麦藁色で、グリーンがかった反射がある。香りはグリーンなアタックの後に桃やアプリコットやエニシダの花の香りなどが続く。

味わいはヴェルディッキオ特有の旨味、酸味があり、後味にかすかな苦味も感じられる。

名前の由来:1960年台に初めてヴェルディッキオを醸造した、現在のオーナーの祖父、ジャンニ・バルドゥッチに捧げるワイン