

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

アルデーノ

Aldeno



カンティーナ. アルデーノ社はトレンティーノ地方の小さな地域に住むアルデーノの人々によって1910年に設立された協同組合です。トレント県の南東に350ヘクタールを超える栽培面積を持ち、海拔170mから700m平野部や山間部があり非常に気候もバラエティーに富んでいます。多様な環境に合わせスキアーヴァ、ミュラー トウルガウ、シャルドネピノグリージョなどが適所に栽培されています。この価格帯で他に例を見ないほど、品種の個性を最大限に発揮させた秀逸なクオリティのワインに仕上げています。

ICEA Bio Logico & Bio Veganの認証を取得

ワイン生産においては、ビオの葡萄を使う以外に、製造過程(フィルターや清澄剤等)でも乳製品、卵等のあらゆる動物由来の製品は使用していません。

2014 シャルドネ ビオ ビーガン Chardonnay Bio Vegan

750mlx12 希望小売価格 ¥2,980 (外税)

【州】	トレンティーノ=アルトアディジェ州
【認証】	ICEA Bio Logico & Bio Vegan
【カテゴリー】	DOC Trentino Chardonnay
【品種】	ビオのシャルドネ100%
【醸造責任者】	Walter Webber (ヴァルター ウェッバー)
【栽培責任者】	Mescalchin (メスカルキン) 他
【ブドウ生産地】	Romagnano ロマニャーノと Castel pietra a Calliano カリアーノのカステル・ピエトラの扇状地 Villamontagna Trento ヴィツラモンターニャ・トレントの丘陵地帯
【畑面積】	4ha 土地所有面積 320ha
【収穫量】	90q1
【植樹率】	3,000本~ 4,000本/ha 樹齢15~30年
【土壌】	化石や石灰の豊富な氷堆石(モレーン)土壌
【仕立て法】	トレント式ペルゴラ
【収穫時期】	9月
【アルコール発酵】	ステンレスタンク、クリオマセラシオンで 10~12日間
【発酵温度】	16-18°C
【熟成】	ステンレスタンクで5~8ヶ月
【瓶内熟成】	最低2ヶ月
【初ヴィンテージ】	2011年
【アルコール度数】	12.50%
【サービス温度】	10-14°C
【アビナメント】	アペリティーヴォとして、またヴィーガン(完全菜食主義者)料理(に)。アンティパスト、ズッパ、リゾットや自身の肉料理(ウサギ肉のカプリノーチーズソース添えなど)に。



グリーンがかった麦わら色、リンゴやトロピカルフルーツのフルーティな香り
リッチで香り高く、柔らかい味わい。持続性がある。