

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。トレンティーノ県の南東に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 ピノグリージョ ピオ ヴィーガン Pinot Grigio 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 Pinot Grigio
【品種】	ピオの ピノグリージョ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】	Aldeno, Calliano e Villazzano (アルデーノ、カリアーノ、ヴィラッツァーノ)
【植樹率】	3,500本-5,000本 樹齢10~25年
【土壌】	氷堆石(モレーン)土壌
【仕立て法】	トレント式ペルゴラ, グイヨー
【収穫時期】	9月
【アルコール発酵】	ステンレスタンク 10~12日
【発酵温度】	17-18°C
【熟成】	ステンレスタンクで6~10ヶ月間
【瓶内熟成】	なし
【初ヴィンテージ】	2014年
【アルコール度数】	12.50%
【サービス温度】	12~14°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に。



麦わら色、洋梨のようなフルーティーな香り。
フレッシュでリッチな香り高い味わい。