

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られています。

2014 ミュラー トウルガウ Muller Thurgau

750mlx12 希望小売価格 ¥2,500 (外税)

【州】	トレンティーノ=アルトアディジェ州
【カテゴリー】	DOC Trentino
【品種】	ミュラー・トウルガウ100%
【醸造責任者】	Walter Webber (ヴァルター ウェッバー), Stefano Paternoster (ステファノ パテルノスター)
【栽培責任者】	Roberta Cainelli (ロベルタ カイネッリ)
【ブドウ生産地】	Pendici del Monte Bondone nel comune di Cimone (チモーネ市ボンドーネ山斜面)
【収穫量】	120 ql
【植樹率】	4,000本-5,000本 樹齢8~30年
【土壌】	石灰質を豊富に含む吸水性の高い土壌
【畑の標高】	700~800m 東及び、東南東向き
【仕立て法】	グイヨ、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 10日
【マセラシオン期間】	5-10時間
【発酵温度】	17-18°C
【熟成方法】	ステンレスタンクで2~4ヶ月
【瓶内熟成】	なし
【アルコール度数】	12.50%
【サービス温度】	12~13°C
【アビナメント】	自身魚の香草焼、サルディンボッカ、緑アスパラガスのリゾット。 カプリノーなどの熟成の浅いチーズ。 柿の葉すしや鱧しゃぶ、若竹など。 初夏を連想させるワインなので初夏の食べ物と合わせると良い。



グリーンがかった薄めの麦わら色、フローラル、セージやローズマリー、イラクサ、サンブーコ柑橘系のフルーツ。ドライで旨みがあり、フレッシュで持続性がある。