

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

ムスティッリ

Mustilli



マストロベラルディーノ、フェウディ・ディ・サン・グレゴリオと並び評されるカンパーニャの主要メーカーのひとつ。

ムスティッリ家は16世紀初頭にサンタガタ・ディ・ゴータに移り住んで以来、ぶどう栽培に関わっており、地下約15メートルに現存する石造りのセラーにその歴史が見て取れる。1960年より、レオナルド&マリリ夫妻が家を継ぎ、在来品種のファランギーナやピエディロッソを植え育て始めた。

特にファランギーナを再発見し、単一品種で醸造したのは、ムスティッリが初めて。今日では、彼らの娘パオラとアンナ・キアラも経営に携わる。

コンサルタントはキャンティの名門ルッフィーノのエノロゴ、マオロ・オルソーニ。

2012年以降はピオディナミワインとしてIMCから認定。

IMC:ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE

2014 アリアニコ Aglianico

750mlx12 希望小売価格 ¥3,500 (外税)

【州】	カンパーニャ州
【カテゴリー】	DOC Sannio Sant'Agata del Goti
【品種】	アリアニコ100%
【醸造責任者】	フォルトゥナート・セバステアノー(FORTUNATO SEBASTIANO)
【栽培責任者】	アンナ・キアラ・ムスティッリ(ANNA CHIARA MUSTILLI)
【ブドウ生産地】	サンタガタ・ディ・ゴータの丘
【生産本数】	10,000本
【収穫量】	70ql/ha
【植樹率】	5,000本/ha 樹齢約10年
【土壌】	粘土質、石灰質土壌
【仕立て法】	グイヨ
【畑の標高】	250m 南向き
【収穫時期】	10月
【アルコール発酵】	ステンレスタンクで15日間
【発酵温度】	約25℃
【熟成】	ステンレスタンクで12ヶ月、と500Lのオーク樽(2年目の使用樽)で6ヵ月
【瓶内熟成】	10ヶ月以上
【アルコール度数】	12.50%
【サービ温度】	16~18℃
【アビナメント】	ミネストローネやラザーニャ、サルトゥー・ディ・リーゾ(ゆで卵やひき肉、モッツアレラなど色々な具材が入ったトマト味の米料理)、ビーフ/チキングラタン、チーズの Pasta など。



紫の反射のある濃いルビー色、黒や赤い果実、スミノミザクラやローストしたスパイス、黒こしょうの香り濃厚で持続性がある。ドライで旨みがあり、程よいタンニンが感じられる。

フルボディの口当たり、完熟した果実のニュアンスとスパイスの戻り香がある。