

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年以降はビオディナミワインとしてIMCから認定。

IMC:ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE

アッラート アリアニコ

2014 Assolato Aglianico

750mlx12 希望小売価格 ¥2,300 (外税)

【州】	カンパーニャ州
【カテゴリー】	IGT Beneventano
【品種】	アリアニコ85% ピエディロッソ15%
【醸造責任者】	フォルトゥナート・セバステアノ(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】	ドゥジェンタ(DUGENTA) - ベネヴェント(BENEVENTO) 地区
【畑面積】	5ha
【生産本数】	40,000本
【収穫量】	70ql/ha
【植樹率】	3,000本/ha
【畑の標高】	150m 南
【土壌】	粘土質、石灰質土壌
【仕立て法】	グイヨ
【収穫時期】	10月中旬
【アルコール発酵】	ステンレスタンク 20日 マセラシオン15日間
【発酵温度】	28°C
【熟成】	ステンレスタンク
【瓶内熟成】	9ヶ月
【初ヴィンテージ】	2004年
【アルコール度数】	12.0%
【サービス温度】	18°C
【アビナメント】	ラグーのパスタ、白身肉料理、timballi、サラミ、白いリゾット、フレッシュチーズなど



澄んだ輝きあるルビー色。フレッシュなフルーツや赤い実の香り、質の良い酸味で柔らかな果実味、余韻の長い味わい。

【名前の由来】 太陽からインスピレーションを受けた名前。Assolatoは”日当たりの良い”という意味です。