

# 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:INSTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE

### 2014 ファランギーナ Falanghina

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 Sant'Agata dei Goti
【品種】	ファランギーナ 100%
【醸造責任者】	フォルトゥナート・セバステアーノ(FORTUNATO SEBASTIANO)
【栽培責任者】	アンナ・キアラ・ムスティッリ(ANNA CHIARA MUSTILLI)
【生産地】	サンタガタ・ディ・ゴータの丘
【生産本数】	50,000本
【収穫量】	70ql/ha
【植樹率】	3,000株/ha 樹齢約19年
【畑の標高】	250m 南
【土壌】	粘土質、石灰質
【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 15日
【発酵温度】	15℃
【熟成】	ステンレスタンク
【瓶内熟成】	3ヶ月以上
【アルコール度数】	13.00%
【サービス温度】	12℃
【アビナメント】	魚介類、甲殻類の料理、野菜料理、リゾットやtimballi di riso、白身魚のカルパッチョ 白身肉料理、色々な国の料理のアペリティーボ。



黄金と緑をおびた、輝きある麦わら色。

リンゴ、マンダリンオレンジ、びわ、トロピカルフルーツなどのフルーティな香りやフローラルな香りの中にほのかなスパイスの香り。

ドライでフレッシュ、ミディアムなボディと骨格、長い余韻が楽しめる味わい。