

# 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グ、マオロ・オルソーニ。

2012年以降はピエディナミワインとしてIMCから認定。

IMC:INSTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE

ルナータ ファランギーナ

### 2014 Lunata Falanghina

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】	ファランギーナ85% グレコ15%
【醸造責任者】	フォルトゥナート・セバスティアアーノ(FORTUNATO SEBASTIANO)
【栽培責任者】	アンナ・キアラ・ムスティッリ(ANNA CHIARA MUSTILLI)
【ブドウ生産地】	ドゥージェンタ(DUGENTA) - ベネヴェント(BENEVENTO) 地区
【畑面積】	5ha
【生産本数】	60,000本
【収穫量】	70ql/ha
【植樹率】	3,000本/ha 樹齢 約10年
【畑の標高】	150m 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 20日
【発酵温度】	15℃
【熟成】	ステンレスタンクで
【瓶内熟成】	5ヶ月
【初ヴィンテージ】	2004年
【アルコール度数】	12.00%
【サービス温度】	10~12℃
【アビナメント】	アペリティーヴォとして、また魚料理全般、甲殻類、野菜料理、リゾットやtimballi di riso 白身魚のカルパッチョ、白身肉料理など。



生き生きとした薄めの麦わら色、フレッシュでフローラルな持続する強い香り。

ドライでフレッシュ、柔らかい味わい。

Lunata : 自然から名前をつける事が好きであったため、月(Luna)に由来する名前。