

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。

2014 ピエディロッソ
Piedirosso

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
【品種】	ピエディロッソ 100%
【醸造責任者】	フォルトゥナート・セバスティアノー(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】	1,5000本
【収穫量】	70ql/ha
【植樹率】	3,000株/ha 樹齢 約10年
【畑の標高】	250m 南向き
【土壌】	粘土質、石灰質土壌
【仕立て法】	グイヨ
【収穫時期】	10月
【アルコール発酵】	ステンレスタンク 15日
【発酵温度】	24℃
【熟成】	ステンレスタンクで約1ヶ月
【瓶内熟成】	約9ヶ月
【アルコール度数】	12.0%
【サービス温度】	15~17℃
【アビナメント】	ミートソースの Pasta、サラミ・ナポレターノ、カポッコロ・ナポレターノ(生ハム)、肉料理全般、中長期熟成チーズ、魚料理にも合う。



紫の反射のある濃いルビー色、赤い熟した果実、薬草、ラベンダー、セージ、タイムなどの濃厚で持続性がある繊細な香り

ドライで旨みがあり、程よいタンニンが感じられる。温かみのあるボディ、柔らかい口当たり、バランスが良くドライフルーツの凝縮感のある味わい。