

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

カステッロ デル トレブビオ

Castello del Trebbio



パッツィ家によって1184年に建てられた古城を、当時の佇まいを残して改築した由緒あるカンティーナ。
歴史の流れで城はメディチ家の手に渡り、年月を経て、1968年に現在のオーナーであるバイ＝マカリオ家が購入した。
栽培、醸造を手掛けるステファノ＝マカリオ氏の追い求めるワインは食事に合うエレガントさのあるワイン。
ぶどうと土壌の独自性を最大限に引き出せるよう、常に新しい試みにチャレンジしている熱心で将来が楽しみな造り手。

2014 キャンティ スペリオーレ Chianti Superiore

750mlx6 希望小売価格 ¥2,500 (外税)

【州】	トスカーナ州
【カテゴリー】	DOCG Chianti
【品種】	サンジョヴェーゼ85%、カナイオーロ／チリエジョーロ 15%
【地区】	Rufina地区
【植樹年】	1998～2003年
【植樹率】	5,500本/ha
【収穫量】	1.5kg/1本
【土壌】	礫の多い粘土質、ガレストロ石灰質
【収穫時期】	完熟したタイミングで機械摘み
【醸造】	除梗後軽く破砕しソフトプレス、その後モストを10-12℃に冷却しステンレタクで1-2日間浸漬 その後自然酵母でアルコール発酵、マセレーション15日間。 澱引き後にマロラクティック発酵(発酵助剤 発酵助剤 無し)。
【熟成】	20HLのスラヴォニア産櫛樽で約6ヶ月、その後ステンレタクで約6ヶ月熟成。
【熟成可能期間】	約5年
【サービス温度】	16℃～18℃
【アビナメント】	サラミやトスカーナ風クロスティーニなどのアンティパスト、ラグーソースのプリモ炭火焼の肉料理など



小さい赤いベリー類のアロマ、フローラルでスパイスのアクセント、溶け込むタンニンのあるまろやかな口当たり。
適度な骨格とフレッシュな余韻。