

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

アポッローニオ カーサ ヴィニコラ

Apollonio Casa Vinicola

APOL
LON
IO

アポッローニオの歴史は、ノエ・アポッローニオが最初にワイン生産と販売を始めた1870年に遡ります。

1995年からカンティーナはマルチェッロとマッシミリアーノにより経営され、ワイン生産における情熱は父から息子へ世代から世代へと引き継がれています。

常に将来を見据え、素晴らしいワインを生産するのに適した、洗練された技術を重要視し、サレントの土着のブドウを使いながら、土地に根ざしたワイン生産を行っています。

ワインのベースは、ネグロアマーロ、プリミティーヴォで単一やブレンドを生産しています。

2015 コンパニア ヴィナイオーリ サレント プリミティーボ Compagnia Vignaioli Salento Primitivo

750mlx12 希望小売価格 2,500円 (外税)

【州】	プーリア州
【カテゴリー】	IGP Salento Rosso
【品種】	プリミティーヴォ100%
【醸造責任者】	ANTONIO APOLLONIOアントニオ アポッローニオ
【栽培責任者】	ELIO RIZZOエリオ リッツォ
【土地面積】	20ha
【生産本数】	1,500,000本
【収穫量】	120ql
【植樹率】	5,000株 樹齢平均30年
【畑の標高】	海拔200m 南東向き
【土壌】	石灰質、粘土質
【収穫時期】	9月初旬
【アルコール発酵】	10日
【マセラシオン期間】	20日間
【マロラクティック醗酵】	25~30℃で5日間
【熟成】	木樽で20℃3ヶ月
【瓶内熟成】	無し
【初ヴィンテージ】	2000年
【アルコール度数】	14.0%
【サービス温度】	18~20℃
【アビナメント】	アペリティーヴォやアンティパストに、また肉料理に(ウサギ、仔牛、羊など)



紫色の反射のある濃いルビー色、ブラックベリーやプルーンのエレガントな香り
しっかりとしたボディのある心地よい舌触りときれいな酸のあるバランスのとれた味わい。
一度デキャンティングしてから大きめのグラスでサービスする。
状態の良いカンティーナで保管しておけば5年は楽しむことができる。