

# 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

## アッティリオ コンティニ Attilio Contini

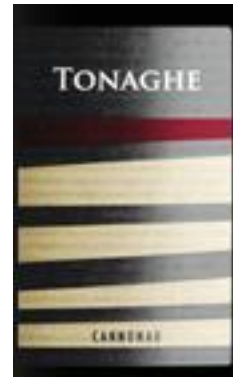


アッティリオ コンティニ社はサルバトーレ・コンティニによって1898年に設立されサルデーニャでのワイン製造の評価を高めました。  
息子のアッティリオが引き継ぎ、その土地が持つ素晴らしい可能性を引き出すことに成功し、現在はサルバトーレの孫達により運営、管理されています。  
彼らの哲学は、ヴェルナッチャ・ディ・オリスターノこそがサルデーニャ島のエネルギーを表現出来る最高のワインであると考え、1912年頃にはすでに国際的なコンクールで金賞を得るなど高い評価を得ました。1980年頃よりヴェルナッチャ、ニエデーラ、その他の土着品種の可能性を探りつつ、また伝統を守りながら市場の要望に合わせた商品も開発する努力をしています。

### 2015 カンノナウ ディ サルデーニャ トナゲ Cannonau di Sardegna "Tonaghe"

750mlx12 希望小売価格 ¥3,800 (外税)

【州】	サルデーニャ州
【カテゴリー】	DOC Cannonau di Sardegna
【品種】	カンノナウ 90% ,ニエデッラ、ボヴァーレ 10%
【醸造責任者】	Piero Cella (ピエロ・チェッラ)
【栽培責任者】	Gianfranco Siddu(ジャンフランコ・シッドゥ)
【ブドウ生産地】	ティルソ川の渓谷 (Valle del fiume Tirso)、 アルト・カンピダノー(Alto Campidano)
【畑面積】	80 ha
【収穫率】	80~90 q/ha
【植樹率】	4,000~5,000 樹齢約16年
【畑の標高】	200m 東向き
【土壌】	砂質、多少の粘土質土壌、一部火山性土壌
【仕立て法】	スパッリエラ
【収穫時期】	9月中旬
【アルコール発酵】	ステンレスタンク 7日間(1日3回のリモンタージュ)
【熟成】	ステンレスタンク・セメントタンクで12か月
【瓶内熟成】	最低3ヶ月
【アルコール度数】	13.00%
【サービス温度】	14~16℃
【アビナメント】	狩猟肉(野うさぎや野鳥)のグリル、赤身肉の炭火焼、長期熟成チーズ 例:仔羊の煮込み、カルチョーフィ添え



ルビー色、熟成したプラム、野生のクロイチゴ、明確で深い香り、洗練されたバランスの取れた味わい