

# 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

カンティーナ デッサ ヴェルナッチャ

## Cantina della Vernaccia



1953年、イタリア国内だけでなく、世界的にヴェルナッチャ・ディ・オリストアーノを正式に認定してもらうために、設立した醸造所組合。  
この組合は、ヴァッレ・デル・フューメ・ティルソのブドウ栽培農民協会からなり、約35,000ヘクタールの肥沃な土地を所有しています。  
各ブドウ栽培農民からブドウが提供され、伝統的なヴェルナッチャ・ディ・オリストアーノをはじめとする数種類のワインを、伝統的な造り方を守りながら秀逸なクオリティで提供しています。

2015 <sup>ドン</sup> <sup>エフィソ</sup> Don Efsio

750mlx6 希望小売価格 ¥3,800

【州】	サルデーニャ州
【カテゴリー】	DOC Monica di Sardegna Superiore
【品種】	モニカ ディ サルデーニャ 100%
【醸造責任者】	Renzo Panetto (レンツォ パネット)
【栽培責任者】	Renzo Panetto (レンツォ パネット)
【生産地】	Oristano (オリストアーノ)
【畑面積】	10Ha
【生産本数】	20,000本
【収穫量】	90ql/ha
【植樹率】	4,000本/ha 樹齢 15年
【畑の標高】	50m
【土壌】	よく混ざり合った砂質と粘土質のミックス
【収穫時期】	10月初旬
【アルコール発酵】	セメントタンクにて5日間
【マセラシオン期間】	5日間
【発酵温度】	28℃
【熟成】	セメントタンクで約6ヶ月
【瓶内熟成】	約30日間
【初ヴィンテージ】	2002年
【アルコール度数】	13.00%
【サービス温度】	18℃
【アビナメント】	豚肉のロースト、羊乳からできたカチョッタチーズ



中程度の濃さのすみれ色を帯びたルビー色、マラスカやフサスグリなどの赤い実の香り、まるみのある柔らかい持続性のある味、しっかりしたアルコール感がある。