

# 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 デッラ 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。

テッレシニス

### 2015 Terresinis

750mlx6 希望小売価格 ¥3,800

【州】	サルデーニャ州
【カテゴリー】	IGT Valle del Tirso
【品種】	ヴェルナッチャ 85% ヴェルメンティーノ 15%
【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】	シニス半島
【畑面積】	30ha
【生産本数】	20,000本
【収穫量】	80ql/ha
【植樹率】	3,800本/ha 樹齢 約20年
【畑の標高】	50m
【土壌】	程よく混ざり合った砂質と粘土質の土壌
【収穫時期】	10月
【アルコール発酵】	バリックとトノーで10日間
【発酵温度】	20℃
【熟成】	発酵時使用したバリックとトノーで約3か月
【瓶内熟成】	なし
【初ヴィンテージ】	2002年
【アルコール度数】	13.00%
【サービス温度】	14℃
【アビナメント】	からすみ、鮮魚料理、エビやカニなど甲殻類を使った料理



輝きのある黄金色、果実香とトーストした樽香が混ざった香り。  
調和のとれた辛口、余韻がとても長い。