

# 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

アテリオ コンティニ

## Attilio Contini



アッテリオ 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・オリストア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 カルミス ビアンコ Karmis Bianco

750mlx6 希望小売価格 ¥3,800 (外税)

【州】	サルデーニャ州
【カテゴリー】	IGT Tharros Bianco
【品種】	ヴェルナッチャ70%、ヴェルメンティーノ30%
【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・シッドウ)
【生産地】	ティルソ川の渓谷 (Valle del fiume Tirso) テッレ ディ オッシディアアーナ モンテ アルチ (Terre di Ossidiana Monte Arci)
【所有土地面積】	80 ha
【生産本数】	180,000
【収穫量】	80~90 q/ha
【植樹率】	5,000~7,000本 樹齢 15~20年
【畑の標高】	低いところから200mまで 東向き
【土壌】	砂質、一部粘土質 火山性土壌
【仕立て法】	スパリエラ、成長した樹にはアルベレッコ
【収穫時期】	9月初旬
【アルコール発酵】	ステンレスタンクで約15日~20日間
【発酵温度】	16℃
【熟成】	ステンレスタンクまたはガラス張りしたセメントタンクで5か月から8ヶ月 酵母と一緒に、定期的なバトナージュを行う
【瓶内熟成】	数か月
【初ヴィンテージ】	1983年
【アルコール度数】	13.50%
【サービス温度】	7~9℃
【アビナメント】	アラゴスタのスパゲッティ、ボツタルガのかかった海の幸のスパゲッティなど



輝きのある濃い目の麦わら色、フルーツの心地よいデリケートで持続する香り、フルーティでフローラル  
柔らかく芳醇で、香り通りの味わい。旨味があり長い余韻が楽しめる。

名前の由来:カルミスはブドウの木を意味し、古くからティルソ川の渓谷の最も良い畑の一つとして認識されてきました

受賞歴: Medaglia d'oro Mundus vini, Medaglia d'argento Decanter, Medaglia d'oro International Wine Challenge