

# 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

イッポリート

## Ippolito



シチリアの西部、アグリジェントの北、標高385mに位置する小さな村サラパルータにあるカンティーナ。

Ippolitoファミリーはブドウ栽培農家としての情熱と経験をもとに4世代にわたって受け継がれてきました。

畑はサラパルータとポッジョレアーレのベリーチェ溪谷にまたがって広がる標高400～500mの丘陵地帯にあります。土壌は豊かで日当たりが良く雨が少ない理想的な環境条件のおかげで、良いブドウができます。ファミリーは土地とそこに実る果実への敬愛を持ってしっかりとしたボディと骨格を持った素晴らしいワインを造っています。

## 2015 <sup>ネロ</sup> <sup>ダーヴォラ</sup> Nero d'Avola

750mlx12 希望小売価格 ¥2,300 (外税)

【州】	シチリア州
【カテゴリー】	IGT Terre Siciliane テッレ シチリアーネ
【品種】	ネロダーヴォラ100%
【醸造責任者】	Giuseppe Ippolito ジュゼッペ イッポリート
【ブドウ生産地】	Salaparuta (Trapani) サラパルータ (トラパニ)
【畑面積】	6ha 所有土地面積15ha
【生産本数】	20,000本
【収穫量】	80qli /ha
【植樹率】	4000本 /ha 樹齢25年
【畑の標高】	400m 南東向き
【土壌】	粘土質の多い混合土壌、有機物に富む
【仕立て法】	コントロスパリエラ - グイヨー
【収穫時期】	9月下旬
【アルコール発酵】	ステンレスタンクで
【発酵温度】	26°C 毎日リモンタージュを行う
【マセラシオン期間】	15～18日間
【熟成】	ステンレスタンクで4ヶ月以上
【初ヴィンテージ】	2007年
【アルコール度数】	13.50%
【サービス温度】	18～20°C
【アビナメント】	肉料理や熟成したチーズなど

ルビー色、ハーブやスパイスの香。

赤いフルーツやプルーンなどの味わい

