

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

イジバルダ

Isimbarda



カンティーナの名前である”イジバルダ”は、17世紀後半畑のあるサンタ・ジュレッタの領主であったイジバルディ公爵家に由来する。彼らの栽培、醸造技術は、当時のオルトレポ地域の他の全ての生産者の手本であったといわれている。現在もこの伝統技術を保持しながらワイン造りを行っている。現在、サンタ・ジュレッタとモルニコ・ロザーナに標高200～350mに約40haの土地を持っている。

2015 ピノ ネロ Pinot Nero ヴァーニャ デイ ジガンティ "Vigna dei Giganti"

750mlx6 希望小売価格 ¥4,000 (外税)

【州】	ロンバルディア州
【カテゴリー】	DOC Oltrepo Pavese
【品種】	ピノ・ネロ100%
【醸造責任者】	ダニエレ・ザンジェルミ (Daniele Zangelmi)
【栽培責任者】	ダニエレ・ザンジェルミ (Daniele Zangelmi)
【生産地】	サンタ・ジュレッタ (Santa Giuletta) 地区、モルニコ・ロザーナ (Mornico Losana) 地区
【畑面積】	40ha
【生産本数】	3,500本
【収穫量】	80ql/ha
【植樹率】	6,000本/ha 樹齢:約12年
【畑の標高】	300m 南西向き
【土壌】	粘土質土壌、石灰質土壌
【収穫時期】	9月下旬
【アルコール発酵】	ステンレスタンク 10日
【発酵温度】	25℃
【熟成】	2～3回目の使用トノーで3ヶ月熟成
【瓶内熟成】	3ヶ月
【サービス温度】	18℃
【アビナメント】	海魚(カンパチやスズキ)の料理に、また中期熟成チーズにもよく合う。 シンプルな魚料理、卵料理、自身の肉料理、野菜のキッシュ、またはアペリティーヴォとしても。



きれいなルビー色。

黒カシスや熟したブラックベリーなどの森のベリー類の繊細な香り。

エレガントでしっかりとしたボディと長い余韻。