

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

モンテ サントッチョ

Monte Santoccio

ヴァルポリチェッラ・クラッシコ地域でもよい土地とされているフマネ地区の丘に約3ヘクタールの畑を所有しているカンティーナオーナーのニコラ・フェッラーリは、26歳ながらヴァルポリチェッラ地区の大小数々のワイナリーで経験を積み、畑のブドウがグラスに注がれるワインとなるまで、品質を第一に考え、しっかりとコントロールしながら高品質な商品を作るというポリシーを持っている。

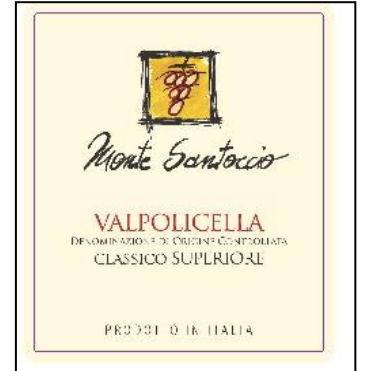


ヴァルポリチェッラ クラッシコ

2015 Valpolicella Classico

750mlx12 希望小売価格 ¥3,800

【州】	ヴェネト州
【カテゴリー】	DOC Valpolicella Classico Superiore
【品種】	コルヴィーナ40% コルヴィノーネ30% ロンディネラ20% モリナーラ10%
【醸造責任者】	ニコラ・フェッラーリ(Nicola Ferrari)
【栽培責任者】	ニコラ・フェッラーリ(Nicola Ferrari)
【生産地】	フマネ(Fumane)
【畑面積】	4ha
【収穫量】	60ql
【植樹率】	3,300本 樹齢 20~30年
【土壌】	石灰質土壌
【仕立て法】	ペルゴラ、グイヨ
【畑の標高】	標高300m 北、南、東、西向き
【収穫時期】	9月15日
【アルコール発酵】	ステンレスタンクで15日間
【発酵温度】	25℃
【マセラシオン】	期間 5日間 温度 25℃
【熟成】	ガラスで内貼りしたセメントタンクで9ヶ月間
【瓶熟成】	最低3ヶ月
【初ヴィンテージ】	2011年
【アルコール度数】	13.00%
【サービス温度】	18~20℃
【アビナメント】	パスタ料理、中期熟成チーズ、サラミやプロシュット



輝きのあるルビー色、新鮮なフルーツの香り、さくらんぼ、ほのかなスパイスの香り
アロマのあるフレッシュな味わい、上品な酸味と塩味