

# 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

ニコラ ベルガリオ

## Nicola Bergaglio



Nicola Bergaglio

1945年にニコラ・ベルガリオによって設立され、1970年より自社ワインのボトリングを始めました。  
現在は息子と甥により運営されています。  
ガヴィ村のロヴェレート地区に位置し、15ヘクタールの畑を所有し、樹齢30年と、クリュ畑の樹齢50年のコルテーゼ種のみを栽培しています。特にクリュのミナイアは、他のベーシックなガヴィとは一線を画しています。

### 2015 Gavi del Comune di Gavi "Minaia"

ガヴィ デル コムーネ ディ ガヴィ "ミナイア"

750mlx6 希望小売価格 ¥4,000 (外税)

【州】	ピエモン州
【カテゴリー】	DOCG Gavi
【品種】	コルテーゼ100%
【醸造責任者】	Bergaglio Gianluigi /ベルガリオ ジアンルイジ
【農業技術者】	Bergaglio Diego /ベルガリオ ディエゴ
【畑面積】	7.5ha
【生産本数】	60,000本
【収穫量】	90ヘクトリットル/ha
【植樹率】	4000株 / ha 樹齢50年
【畑の標高】	280m / 南向き
【土壌】	粘土質
【仕立て法】	グイヨー
【収穫時期】	9月中旬
【アルコール発酵】	ステンレスタンク (100hℓ) 15日
【発酵温度】	20℃
【熟成】	ステンレスタンクで6ヶ月
【瓶内熟成】	1ヶ月
【初ヴィンテージ】	1970年
【アルコール度数】	13.00%
【サービス温度】	10℃
【アビナメント】	魚介ベースの料理や色々なアンティパスト、繊細なプリモによく合う。



金色の輝きある麦わら色。濃厚かつ繊細でフルーティーな青りんごやトロピカルフルーツ、アカシヤの花の香り。しっかりしたボディで調和の取れた持続性のある味わい。

熟成にも耐えられる果実味。

受賞歴：3 bicchieri Vini d'Italia 2017 Gambero Rosso, 5 Grappoli Bibenda 2017, 4 Viti Vitae 2017, 94/100 Guida Essenziale 2017 Cernilli