

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

ニクラス NIKLAS



Weingut Niklas®

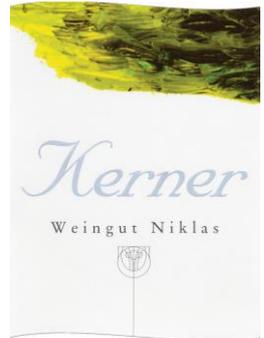
約40年前、イタリアで一番最初にケルネルの栽培を始めた造り手。ボルツァーノの約20km西のSt.Nikolaus地区に畑を所有しています。山々に囲まれた静かな土地で、ドロミティに沿ったカルダー湖を南に臨む景観の素晴らしい地域です。石灰土壌でミネラル分に富み、とてもキレのある酸味を感じるワインが産出されます。

小規模家族経営ですが、多くの評定誌で、常にアルト・アディジェ地区の上位にランクインする程、評価が高い造り手。

特に白ワインのクオリティに定評がある造り手です。

2015 ^{ケルネル} Kerner 750mlx12 希望小売価格 ¥4,500 (外税)

- 【州】 トレンティーノ＝アルトアディジェ州
- 【カテゴリー】 DOP Südtiroler Kerner
- 【品種】 ケルナー100%
- 【醸造責任者】 Dieter Sölva ディエテル ソルヴァ
- 【栽培責任者】 Josef Sölva ジョセフ ソルヴァ
- 【生産地】 Muttergarten ムッテルガルテン S.Nicolò - Caldaro の自社畑
- 【畑面積】 1.2ha
- 【生産本数】 10,000本
- 【収穫量】 90 ql / ha
- 【植樹率】 5000 - 6000 株 / ha 樹齢約35年、5年
- 【畑の標高】 460m・560m / 南、南東向き
- 【土壌】 小石の混ざった石灰質土壌
- 【収穫時期】 9月～9月初旬
- 【仕立て法】 Cordonealtoコルドーネ・アルト(高い位置でのコルドーネ)、グイヨペルゴラ(農薬を可能な限りつかわない自然農法)
- 【アルコール発酵】 ステンレス、オーク樽で15日間
- 【発酵温度】 15～18℃
- 【マセラシオン】 低温マセラシオン 4～5時間 温度18℃以下
- 【熟成】 ステンレスタンクで6か月(一部約10%は5HLのオーク木樽内で熟成)
- 【瓶内熟成】 2015年5月より
- 【初ヴィンテージ】 1969年
- 【アルコール度数】 13.50%
- 【サービス温度】 8～10℃
- 【アビナメント】 食前酒としてや、魚介類料理 (ニジマスのグリル香草風味、カルパッチョ)アジア料理など。



輝きのある麦わら色。熟成した桃やアプリコットの香り。
フルーティでしっかりとした骨格があり、ミネラリー。長い余韻。