

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®

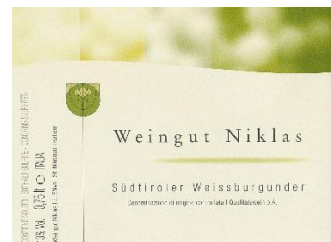
約40年前、イタリアで一番最初にケルネルの栽培を始めた造り手。ボルツァーノの約20km西のSt.Nikolaus地区に畑を所有しています。山々に囲まれた静かな土地で、ドロミティに沿ったカルダー湖を南に臨む景観の素晴らしい地域です。石灰土壌でミネラル分に富み、とてもキレのある酸味を感じるワインが産出されます。

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 ピノ ビアッコ Pinot Bianco

750mlx12 希望小売価格 ¥4,000 (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 Weissburgunder
【品種】	ピノ・ビアッコ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】	Vial ヴィアル, Planitzing プランジング, Salt サルト, Barleid バーレイド
【畑面積】	2ha
【生産本数】	9,000本
【収穫量】	100 ql / ha
【植樹率】	5000 - 6000 株 / ha 樹齢約25年
【畑の標高】	500~560m 南、南東向き
【土壌】	石灰質土壌、砂質土壌
【収穫時期】	9月中旬
【仕立て法】	Pergola ペルゴラ, グイヨ(少々) (農薬を可能な限りつかわない自然農法),
【アルコール発酵】	ステンレスタンク 約16日
【発酵温度】	16°C~18°C
【マセラシオン】	期間 2-3時間 温度 18°C以下
【熟成】	ステンレスタンクで6ヶ月
【瓶内熟成】	2016年4月から
【初ヴィンテージ】	1969年
【アルコール度数】	13.0%
【サービス温度】	10 ~12°C
【アビナメント】	食前酒として。色々なアンティパスト、プリモ、魚介類料理、野菜料理。



緑色を帯びた黄色。青リンゴや洋梨、柑橘フルーツの香り。
生き生きとしたミネラル。余韻が長く。エレガントな後味。口にブドウを含んだような味わい。