

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

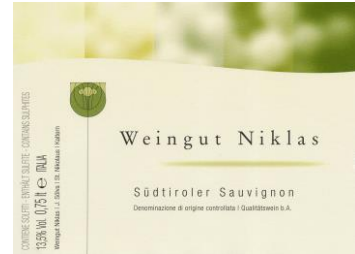
約40年前、イタリアで一番最初にケルネルの栽培を始めた造り手。ボルツァーノの約20km西のSt.Nikolaus地区に畑を所有しています。山々に囲まれた静かな土地で、ドロミティに沿ったカルダー湖を南に臨む景観の素晴らしい地域です。石灰土壌でミネラル分に富み、とてもキレのある酸味を感じるワインが産出されます。

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。

ソーヴィニヨン 2015 Sauvignon

750mlx12 希望小売価格 ¥4,800 (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】	ソーヴィニヨン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】	S.Nicolò- Caldaro (サンニコローカルダーロ市)
【生産本数】	6,000本
【収穫量】	90 ql / ha
【畑の標高】	560m
【土壌】	石灰質及び小石の混ざった砂質
【仕立て法】	ペルゴラ、一部グイヨ
【収穫時期】	9月下旬から10月中旬
【アルコール発酵】	ステンレスタンク 17日間
【発酵温度】	16~18℃
【マセラシオン】	低温で5時間
【熟成】	ステンレスタンクで5ヶ月間
【瓶内熟成】	2014年5月より
【アルコール度数】	14.00%
【サービス温度】	
【アビナメント】	魚介類料理。 アスパラガス、魚を使った料理。(スズキのソテーアスパラガスのソース等)



輝きある緑がかかった黄色。ニワトコの花の香り、白桃やトロピカルフルーツの香り。ミネラルや新鮮な果実味を感じながらも、しっかり深みのある満ちた味わい。