

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

パッラーディウム Palladium

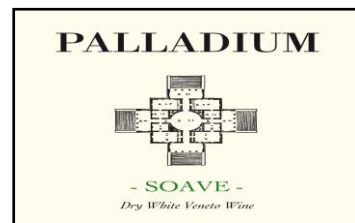
PALLADIUM

輝く白銀の金属、小惑星Pallasから取った名前、元々はギリシャのアテネにより名付けられました。1900年代の初頭、祖父がカンティエーナを設立して現在3代目。新しい科学的なワイン造りの方法を模索・実践し、また同時に土地に根ざした本物の伝統を探求し生き生きと魅力的なワインを造っています。畑はSoave DOCエリアの最も寒冷な地域に位置し、そのワインはきれいな酸と長寿ボディを兼ね備えています。Soave のGarganegaのような土着品種のワインとPinot Grigioのような国際品種のワインをそれぞれの土壌と気候の特徴を生かしてプロモートしています。

2015 ^{ソアヴェ} Soave

750mlx12 希望小売価格 ¥2,300 (外税)

- 【州】 ヴェネト州
- 【カテゴリー】 DOC Soave
- 【品種】 ガルガーネガ 100%
- 【醸造責任者】 DAVIDE MAINENTE ダヴィデ・マイネンテ
- 【栽培責任者】 ALBERTO BRAZZALE アルベルト・ブラッツァーレ
- 【ブドウ生産地】 SOAVE DOC AREA: MONTEFORTE D'ALPONE - RONCA'
- 【生産本数】 30,000本
- 【収穫量】 90~100q/ha
- 【植樹率】 5,000株/ha 樹齢 25~30年
- 【畑の標高】 100~200m 南向き
- 【土壌】 火山灰土壌
- 【仕立て法】 ペルゴラ・グイヨー
- 【収穫時期】 9月下旬~10月中旬
- 【醸造方法】 除梗後にソフトプレス、果汁は48時間休ませ、その後静的デカンテーション処理を行う。酵母を加えて12℃に温度管理されたステンレスタンクで発酵、翌春にボトリング。
- 【アルコール発酵】 ステンレスタンクで15~21日間
- 【発酵温度】 12℃
- 【熟成】 ステンレスタンクで5~6ヶ月間
- 【瓶内熟成】 1ヶ月
- 【アルコール度数】 12.50%
- 【サービス温度】 10~12℃
- 【アビナメント】 色々なアンティパストと一緒にアペリティーヴォにぴったり、また白身魚や寿司、刺身にも良く合う。



グリーンの反射のある麦わら色、ミネラル、シトラスや黄色い果実の香り
うまみのある味わいとフレッシュな口当たり、かすかにミネラルを感じる。