

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

ポデーレ サンタ ルチア

Podere Santa Lucia



ポデーレ・サンタ・ルチアは、アルフォンソ・バルドゥッチとピエトロ・カッチアーニにより2005年に、地元のブドウ品種でのワイン造りを再現したいという思いにより、設立されました。

恵まれた気候と日当たりの良さ、土壌の性質によりSanta Lucia di Monte San Vito (サンタルチア・ディ・モンテ・サン・ヴィート)は特にラクリマ・ディ・モーロ・ダルバにとって、ブドウ栽培とワイン醸造に特権的な土地です。

マルケ ロザート

2015 Marche Rosato

750mlx6

希望小売価格 ¥3,300(外税)

【州】	マルケ州
【カテゴリー】	IGT Marche
【品種】	ラクリマ ネラ 100%
【醸造責任者】	Giancarlo Soverchia/ジャンカルロ ソヴェルキア
【農業責任者】	Giancarlo Soverchia/ジャンカルロ ソヴェルキア
【畑面積】	6ha
【収穫量】	90hℓ
【植樹率】	5,000株 樹齢約8年
【畑の標高】	150m、南向き
【土壌】	石灰質を含む粘土質、砂質
【仕立て方法】	グイヨー
【収穫時期】	9月中旬
【アルコール発酵】	ステンレスタンクにて15日
【発酵温度】	16~18℃
【熟成】	ステンレスタンクにて3~4ヶ月
【瓶内熟成】	2ヶ月
【初ヴィンテージ】	2008年
【アルコール度数】	11.5%
【サービス温度】	10~12℃
【アビナメント】	魚介や野菜の軽いフライ。 シンプルなプリモや、タコ、イカ等の料理に良く合う。



紫がかった輝きあるピンク色。赤いフルーツや青リンゴ、バナナ、バラの花びらの香り。
典型的なロゼの味わいで、フレッシュな酸味と長い余韻が楽しめる。