

# 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。

### 2015 ヴェルディッキオ デイ カステッリ デイ ジェズィ クラッシコ "ロミタ" Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico "Romita"

750mlx6 希望小売価格 ¥3,300 (外税)

【州】	マルケ州
【カテゴリー】	DOC Verdicchio dei Castelli di Jesi
【品種】	ヴェルディッキオ100%
【醸造責任者】	Giancarlo Soverchia/ジャンカルロ ソヴェルキア
【農業技術者】	Giancarlo Soverchia/ジャンカルロ ソヴェルキア
【畑面積】	5ha
【収穫量】	90hℓ
【植樹率】	5,000株/ha 樹齢25年
【畑の標高】	450m、南向き
【土壌】	石灰質を含む粘土質、砂質
【仕立て法】	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】	12.5%
【サービス温度】	10℃から12℃
【アビナメント】	魚介ベースの料理、しっかりしたプリモや自身の肉料理にも良く合う。



麦藁色で、グリーンがかった反射。香りは桃やアプリコット、青りんごや柑橘類などのグリーンな印象があり、発酵によるアロマも感じられる。  
西洋サンザシやアカシアの花の香りも取れる。  
味わいはヴェルディッキオ特有の旨味、酸味があり、後味にかすかな苦味も感じられる。