

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

アッリロンガ

Arrilonga

ARRILONGA

オーナーのトンマーズ・アッリゴーニは、ミラノのミシュランスターレストラン、サドレルのシェフとして活躍。1998年にパートナーのエロス・ピッコと共に、イノチェント・エヴォジオーニをオープンさせ、2008年にはミシュランスターを獲得した。以前より、自らの料理に合わせるワインを模索し続け、アレッサンドリアの南、リヴォルタボルミダに、標高480mの石灰質土壤に恵まれた1haの畑を購入した。

モンフェラート ロッソ

2016 Monferrato Rosso "6D3"

750mlx6 希望小売価格 ¥3,800 (外税)

【州】	ピエモンテ州
【カテゴリー】	DOC Monferrato Rosso
【品種】	ドルチェット100%
【醸造責任者】	Giuseppe Ravera (ジュゼッペ・ラヴェーラ)
【栽培責任者】	Giuseppe Ravera (ジュゼッペ・ラヴェーラ)
【ブドウ生産地】	Rivalta Bormida Loc.Presa
【畑面積】	1ha
【生産本数】	3,500~4,000本
【畑の標高】	480m 南~南西
【土壌】	石灰質土壌
【仕立て法】	グイヨー
【収穫時期】	9月第2週
【アルコール発酵】	
【発酵温度】	
【熟成】	ステンレスタンク
【瓶内熟成】	
【初ヴィンテージ】	2016年
【アルコール度数】	14.0%
【サービス温度】	8~10°C
【アビナメント】	白身の肉料理、魚料理



深いスミレ色の反射のあるルビーレッド
フレッシュ、フルーティーでエレガントな香り、芳醇で温かみのあるアタック、リッチで果実味豊かな凝縮感のある味わい、長く心地よい余韻

* 6D3とは3月6日 (6 di Marzo)の頭文字で畑を購入した日とオーナーの息子の誕生日