

# 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

## アルデーノ Aldeno



カンティーナ・アルデーノ社はトレンティーノ地方の小さな地域に住むアルデーノの人々によって1910年に設立された協同組合です。トレント県の南東に350ヘクタールを超える栽培面積を持ち、海拔170m～700m平野部や山間部があり非常に気候もバラエティーに富んでいます。多様な環境に合わせスキアーヴァ、ミュラートウルガウ、シャルドネなどが適所に栽培されています。この価格帯で他に例を見ないほど、品種の個性を最大限に発揮させた、秀逸なクオリティのワインに仕上げています。

### 2017 シャルドネ Chardonnay

750mlx12 希望小売価格 ¥2,600 (外税)

【州】	トレンティーノ=アルトアディジェ州
【カテゴリー】	DOC Trentino
【品種】	シャルドネ100%
【醸造責任者】	ウォルテェル・ウェッベル (Walter Webber)、パテルノステル・ステファノ (Paternoster Stefano)
【栽培責任者】	アンドレア コロンビーニ (Andrea Colombini)
【ブドウ生産地】	アルデーノ地区、トレント(Trento)、ベセネッコ カッリアーノ(Besenello Calliano)、チモーネ(Cimone)
【畑面積】	75ha
【収穫量】	110q/ha
【植樹率】	4,000本～ 5,000本/ha 樹齢 11～21年
【畑の標高】	250～400m 南東向き
【土壌】	よく混ざり合った粘土質と砂質、石灰質土壌
【畑の標高】	250～400m、南東向き
【仕立て法】	グイヨ
【収穫時期】	9月
【アルコール発酵】	ステンレスタンク+500lの木樽で10日間
【発酵温度】	17～18℃
【熟成】	ステンレスタンクで5ヶ月
【瓶内熟成】	2ヶ月以上
【アルコール度数】	12.50%
【サービス温度】	11～13℃
【アビナメント】	食前酒として、魚料理全般、白身肉(ウサギ肉のカプリノーチーズソース添え等)、リゾット。



緑色を帯びた輝きある麦わら色。  
リンゴ、トロピカルフルーツの香り。  
豊富な辛口、塩味、芳香とともに余韻が長く続く。