

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から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。

2015 ミュラー トウルガウ Muller Thurgau

750mlx12 希望小売価格 ¥2,500 (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】 ミュラー・トウルガウ100%
- 【醸造責任者】 Walter Webber (ヴァルター ウェッバー), Stefano Paternoster (ステファノ パテルノスター)
- 【栽培責任者】 Roberta Cainelli (ロベルタ カイネッリ)
- 【ブドウ生産地】 Pendici del Monte Bondone nel comune di Cimone (チモーネ市ボンドーネ山斜面)
- 【収穫量】 120 ql
- 【植樹率】 4,000本-5,000本 樹齢8~30年
- 【土壌】 石灰質を豊富に含む吸水性の高い土壌
- 【畑の標高】 700~800m 東及び、東南東向き
- 【仕立て法】 グイヨ、トレント式ペルゴラ
- 【収穫時期】 9月
- 【アルコール発酵】 ステンレスタンク 10日
- 【マセラシオン期間】 5-10時間
- 【発酵温度】 17-18℃
- 【熟成方法】 ステンレスタンクで2~4ヶ月
- 【瓶内熟成】 なし
- 【アルコール度数】 12.50%
- 【サービス温度】 12~13℃
- 【アビナメント】 白身魚の香草焼、サルディンボッカ、緑アスパラガスのリゾット。
カプリノーなどの熟成の浅いチーズ。
柿の葉すしや鱧しゃぶ、若竹など。
初夏を連想させるワインなので初夏の食べ物と合わせると良い。



グリーンがかかった薄めの麦わら色、フローラル、セージやローズマリー、イラクサ、サンブーコ柑橘系のフルーツ。ドライで塩味があり、フレッシュで持続性がある。

受賞歴: MOSTER NAZIONALE VINI S.c.a.-Medaglia d'Oro2016