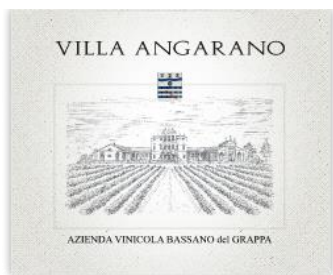


AVICO

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

アンガラーノ

Angarano



生産者Bianchi Michiel Giovannaを中心とした5人姉妹の家族経営です。現在、一家が所有するヴィッラを最初に所有していたオーナーの名前がワイナリー名Villa Angaranoの由来です。Bassano del Grappaの最東端ブレンド側に隣接する丘陵地帯で約700年もの間伝統的手法の製造を続けてきました。現在イタリアで最も評価の高い醸造家の一人、マルコ・ベルナベイにコンサルタントを依頼し、国際品種と土着品種であるヴェスパイオーラ種から素晴らしいワインを造りあげています。

Villa Angaranoは、1570年世界的建築家アンドレア・パラディオが手掛けた建造物で、1996年ユネスコ世界遺産に登録されました。

現エリザベス女王の母エリザベス王太后が、頻りに訪れていたことでも有名です。王太后は、メルロを愛飲していたということです。

2018 ピアンコ ヴェスパイオーロ Bianco Vespaiolo

750mlx6 希望小売価格 ¥3,500 (外税)

【州】	ヴェネト州
【カテゴリー】	DOC Breganze Vespaiolo
【品種】	ヴェスパイオーラ100%
【畑面積】	1.5ha
【収穫量】	95000kl/hl
【植樹率】	4,400株/ha
【畑の標高】	118m 北向き・南向き
【土壌】	沖積堆積土、中程度の混合土壌
【収穫時期】	9月下旬
【アルコール発酵】	ステンレスタンク 40日～45日
【発酵温度】	14℃～16℃
【熟成】	ステンレスタンクで
【瓶内熟成】	6ヶ月
【アルコール度数】	13.0%
【サービス温度】	8℃
【アビナメント】	野菜料理全般、魚料理に合わせて 発泡性ワインの代わりに食前酒としてもおすすめ。



甘美な辛口ワイン。薄緑を放つ麦藁色。ピンクグレープフルーツ、マンダリンオレンジの皮の香り。最適な酸度とアロマアティックな風味がある。

Vino Certificato Biologico
2017 ViniBuoni d'Italia-Touring Club Italiano:4 stelle "VINI DA NON PERDERE"
Vineta-Guida ai Vini del Veneto dell' AIS 2019:3 rosoni su 4
Guida Oro-I Vini di Veronelli 2019:vino Ottimo 87/100