

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

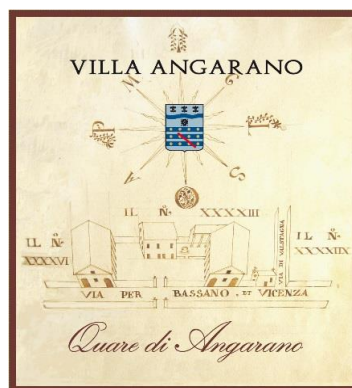


生産者Bianchi Michiel Giovannaを中心とした5人姉妹の家族経営です。現在、一家が所有するヴィッラを最初に所有していたオーナーの名前がワイナリー名Villa Angaranoの由来です。Bassano del Grappaの最東端ブレンダ側に隣接する丘陵地帯で約700年もの間伝統的手法の製造を続けてきました。現在イタリアで最も評価の高い醸造家の一人、マルコ・ベルナベイにコンサルタントを依頼し、国際品種と土着品種であるヴェスパイオーラ種から素晴らしいワインを造りあげています。Villa Angaranoは、1570年世界的建築家アンドレア・パラディオが手掛けた建造物で、1996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。

2009 カベルネ ソーヴィニオン Cabernet Sauvignon

750mlx6 希望小売価格 ¥7,000 (外税)

【州】	ヴェネト州
【カテゴリー】	IGT Veneto Cabernet
【品種】	カベルネ・ソーヴィニオン100%
【畑面積】	2.5ha
【収穫量】	80ql/hl
【植樹率】	4,400株/ha
【畑の標高】	120m 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】	10月中旬
【アルコール発酵】	55hlステンレスタンク 15～18日間
【発酵温度】	28℃～30℃
【熟成】	フランス産バリック、2年目・3年目の使用樽で24ヶ月
【瓶内熟成】	5年
【アルコール度数】	14.0%
【サービス温度】	18℃
【アビナメント】	ロースト、バッサーノ風ステーキ、野鳥、ジビエ料理 熟成チーズ



深いルビー、ペペローネや赤いベリー系の香り、温かみがあり、柔らかく、よく溶け込んだタンニンと長い余韻

Gambero Rosso 2014: Vini d'Italia 2bicchieri
Guida Oro: I Vini di Veronelli 2014 91/100
Le Guide del'Espresso: Vini d'Italia 17/20
Merano Wine Award 2016: 88-89/100