

# 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ツァ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。

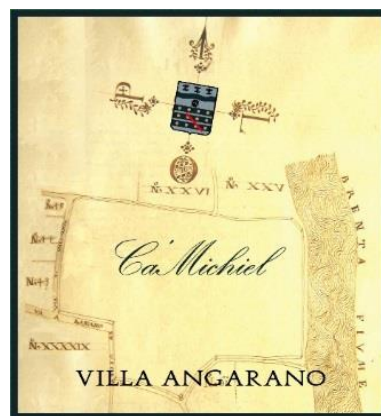
現エリザベス女王の母エリザベス王太后が、頻りに訪れていたことでも有名です。王太后は、メルロを愛飲していたということです。

### 2013 Ca Michiel Chardonnay

カ ミキエル シャルドネ

750mlx6 希望小売価格 ¥5,000 (外税)

【州】	ヴェネト州
【カテゴリー】	IGT Veneto Chardonnay
【品種】	シャルドネ100%
【畑面積】	1.5ha
【収穫量】	6000kl/hl
【植樹率】	4,400株/ha
【畑の標高】	120m 東向き・西向き
【土壌】	沖積堆積土、中程度の混合土壌
【収穫時期】	9月初旬 (手摘み)
【アルコール発酵】	ステンレスタンク 20-25日間
【発酵温度】	15°C~17°C
【熟成】	小さなオーク樽内できめ細かい澱が入ったまま香だしの為に9ヶ月熟成
【瓶内熟成】	12ヶ月
【アルコール度数】	14.5%
【サービス温度】	10°C
【アビナメント】	魚ベースの料理、鶏肉、うさぎなどのホワイトミートの料理 中程度に熟したチーズ



深い麦藁色。完熟フルーツ、バニラ、ほのかにアプリコットの香り。きれいな酸とアロマティックな味わい。

Guida Oro-I Vini di Veronelli 2016 Vino Eccellente (90/100)

Le Guido de l'Espresso-Vini d'Italia 2016 15/20

Vineta-Guida ai Vini del Veneto dell' AIS 2017 3rosone su4

Annuario dei Migliori Vini Italiani-Luca Maroni 2016 Vino Eccellente 93/100