

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。

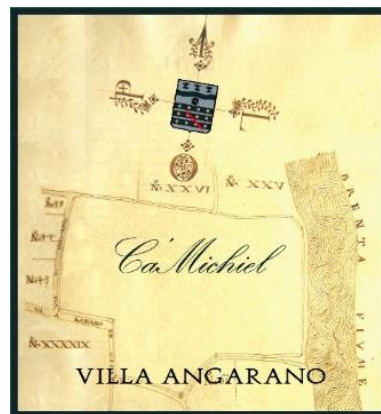
現エリザベス女王の母エリザベス王太后が、頻りに訪れていたことでも有名です。王太后は、メルロを愛飲していたということです。

2014 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	【樹齢】15年
【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	
【仕立】	コルドーネ・スペロナート	
【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℃~17℃	
【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℃	
【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 2017 Vino Eccellente (90/100)

Guido Vini d'Italia del Gambero Rosso 2018: 2 bicchieri

Vineta-Guida ai Vini del Veneto dell' AIS 2018 3rosioni su4

Annuario dei Migliori Vini Italiani-Luca Maroni 2017 Vino Eccellente 91/100