

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、頻繁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 メルロー Merlot

750mlx6 希望小売価格 ¥4,500 (外税)

【州】	ヴェネト州
【カテゴリー】	IGT Veneto Rosso
【品種】	メルロ100%
【畑面積】	2.5ha
【収穫量】	85000kl/hl
【植樹率】	4,400株/ha
	【樹齢】15年
【畑の標高】	120m 北向き・南向き
【土壌】	沖積堆積土,もろい混合土壌
【仕立】	コルドーネ・スペロナート
【収穫時期】	10月初旬
【アルコール発酵】	ステンレスタンク 15~18日間
【発酵温度】	26℃~28℃
【熟成】	フランス産バリック30%、トノー30%、ステンレスタンク40%
【瓶内熟成】	9ヶ月
【アルコール度数】	13.50%
【サービス温度】	16℃
【アビナメント】	レッドミート、野鳥、ジビエ等 中程度に熟したチーズ



深いルビー色、ブラックベリー、スパイシーでバニラがかったたばこの香り
ふくよかで丸みがあり、まとまりのある味わい、柔らかなタンニンと長い余韻

Guida Vini d'Italia del Gambero Rosso 2018: 2 bicchieri
Merano WineFestival 2017:The WineHunter Award 2017 – Rosso
Annuario dei Migliori Vini Italiani – Luca Maroni 2017: 88/100