

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。

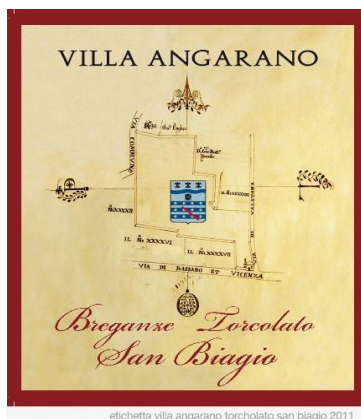
Villa Angaranoは、1570年世界的建築家アンドレア・パラディオが手掛けた建造物で、1996年ユネスコ世界遺産に登録されました。

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。

2013 サン ビアージョ トルコラート San Biagio Torcolato

500mlx6 希望小売価格 ¥6,500 (外税)

【州】	ヴェネト州
【カテゴリー】	DOC Breganze Torcolato
【品種】	ヴェスパイオーラ100%
【畑面積】	1.5ha
【収穫量】	NA
【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、泥炭土、中程度の混合土壌
【収穫時期】	9月中旬 (手摘みで収穫後5ヶ月間陰干し)
【アルコール発酵】	バリック 1年
【発酵温度】	自然に
【熟成】	バリックで30ヶ月
【瓶内熟成】	12ヶ月
【アルコール度数】	13.0%
【サービス温度】	10°C
【アビナメント】	リゾットの隠し味、熟成チーズ、クッキーや焼き菓子



琥珀色、柑橘類、アプリコットのコンフィチュール、ヘーゼルナッツの香り
甘く柔らかく、フレッシュな酸に支えられた味わい、ドライフルーツやハチミツ、バルサミコやアーモンドの余韻を感じる。

Guida Oro-I Vini di Veronelli 2017 Vino Eccellente (93/100)
Merano WineFestival 2017:The WineHunter AWARD 2017 Rosso
Annuario dei Migliori Vini Italiani 2017 - Luca Maroni:88/100