

# 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

## アンツイヴィーノ Anzivino

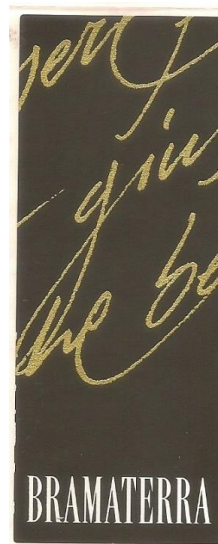


もともとミラノでワインとは全く関係のない仕事をしてきたオーナーの「田舎でくらしたい。」という夢から始まった。カンティーナはガッティナラ村のとても古い歴史をもつ修道院で、以前は蒸留所として使われていた建造物です。オーナーは、1999年にこの修道院を買い取ってこの地域に移り住んだ。畑はガッティナラ地域の丘陵地1.2haを所有。南向きで、ブドウの生育に最適な環境にある。醸造に関しては、かもしにゆっくり時間をかけてスロヴェニア産大樽で行うなど、伝統的な手法を取り入れている。歴史は浅いが、早くもガンペロ・ロッソで高い評価を得ている。

## 2012 ブラマテッラ Bramaterra

750mlx6 希望小売価格 ¥4,800(外税)

【州】	ピエモンテ州
【カテゴリ】	DOC
【品種】	ネッビオーロ70%、クロアティーナ25%、ヴェスポリーナ5%
【醸造責任者】	Giuseppe Zatti(ジュセッペ・ザッティ)
【栽培責任者】	Giuseppe Zatti (ジュセッペ・ザッティ)
【ブドウ生産地】	カーサ デル ボスコ地区(Casa del bosco), ソステーニョ村 (Sostegno)
【収穫量】	80/90 ql
【畑面積】	1.2ha 土地面積11ha
【植樹率】	4000/5000株/ha 樹齢36年
【畑の標高】	300m 南、南西
【土壌】	斑岩のある火山灰土壌
【仕立て法】	グイヨ
【収穫時期】	10月
【アルコール発酵】	オーク樽 8日間
【発酵温度】	28℃以下
【マセラシオン期間】	8~10日間
【熟成】	ステンレスタンクで18ヶ月、大樽で18ヶ月
【瓶内熟成】	最低6ヶ月
【初ヴィンテージ】	1998年
【アルコール度数】	13~13.5%
【サービス温度】	18℃
【アビナメント】	詰め物の入ったパスタ、ミートソースのパスタ、タリアータなど赤身肉料理、フォアグラ、熟成チーズ



オレンジ色を帯びたざくろ色、フローラルの香りから始まりエーテルや地中海の草木、香辛料の香り、余韻にカンゾウの香り。バランスのよい辛口、ほどよいタンニン、生き生きとしたフレッシュフルーツの味わいが続く。チェリーやプラム、ミネラルの下支え。