

# 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

アンツィヴィーノ

## 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いたオーナーの「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。

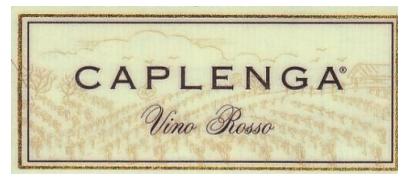
オーナーは、1998年にこの修道院を買い取ってこの地域に移り住んだ。

畑はガッティナラ地域の丘陵地にあり、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・ロッジで高い評価を得ている。

2015 <sup>カブレング</sup> Caplenga 750mlx12 希望小売価格 ¥2,800 (外税)

- 【州】 ピエモンテ州
- 【カテゴリー】 Vino da Tavola
- 【品種】 ネッピオーロ50%、クロアティーナ25%、ヴェスポリーナ25%
- 【醸造責任者】 Giuseppe Zatti (ジュゼッペ・ザッティ)
- 【栽培責任者】 Giuseppe Zatti (ジュゼッペ・ザッティ)
- 【ブドウ生産地】 ガッティナラ(Gattinara)
- 【収穫量】 80ql
- 【畑面積】 1.5ha 土地面積11ha
- 【植樹率】 4000/5000株/ha 樹齢約15~30年
- 【畑の標高】 200~300m 南、南西向き
- 【土壌】 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】 ステンレスタンク 5~6日
- 【発酵温度】 28℃以下
- 【マセラシオン期間】 20日間
- 【熟成】 ステンレスタンクで12ヶ月、木樽で12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】 13.00%
- 【サービス温度】 18℃
- 【アビナメント】 熟成したチーズ、ポレンタやrisotto in cagnona、agnolotti  
ジビエなどの肉料理、マグロやカジキマグロの鉄板焼き



色:輝きのあるルビー色、ガーネット色のニュアンスがある

香り:木イチゴ等の赤い果実の香り、スマイレの花、スパイスの香り、濃厚で複雑、繊細な香り

味わい:土地の伝統通りドライで温かみがあり、柔らかくタンニンとしっかりしたボディがある

\* Caplengaとはこの地方の方言で、丘の頂上の意味。