

# 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、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・ロツィで高い評価を得ている。

2013 コスタ デッラ セシア ネッビオーロ Coste della Sesia Nebbiolo 750mlx12 希望小売価格 ¥4,600 (外税)

【州】	ピエモンテ州
【カテゴリー】	DOC
【品種】	ネッビオーロ100%
【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】	75qL
【畑面積】	4ha 土地面積6ha
【植樹率】	4000/5000株/ha 樹齢約28年
【畑の標高】	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 8日
【マセラシオン期間】	8~10日間
【熟成】	使用樽で6~8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°C
【アビナメント】	赤身肉のステーキやグリル。イノシシや野うさぎなど。



色: ザクロ色を帯びたルビー色

香り: たっぷりとした豊かな香り

味わい: 心地よいほろ苦さとピロードのような滑らかさのある味わい

評価: I Vini Veronelli 2018 ; 2 stelle