

# 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

アポッローニオ カーサ ヴィニコラ

## Apollonio Casa Vinicola

APOLLONIO®

アポッローニオの歴史は、ノエ・アポッローニオが最初にワイン生産と販売を始めた1870年に遡ります。

1995年からカンティーナはマルチェッロとマッシミリアーノにより経営され、ワイン生産における情熱は父から息子へ世代から世代へと引き継がれています。

常に将来を見据え、素晴らしいワインを生産するのに適した、洗練された技術を重要視し、サレントの土着のブドウを使いながら、土地に根ざしたワイン生産を行っています。

エルフォとはアポッローニオの1ブランドです。神話やおとぎ話に出てくる妖精の意味。フレッシュで若々しいこのブランドのワインの特徴を表している。

2017 エルフォ ススマニエッロ ロザート Elfo Susumaniello Rosato

750mlx12 希望小売価格 2,500円 (外税)

【州】	プーリア州
【カテゴリー】	IGP Salento Rosato
【品種】	ススマニエッロ100%
【醸造責任者】	ANTONIO APOLLONIOアントニオ アポッローニオ
【栽培責任者】	ELIO RIZZOエリオ リッツォ
【土地面積】	20ha
【生産本数】	6,000本
【収穫量】	100ql
【植樹率】	2,000~3,000株 樹齢平均15年
【畑の標高】	海拔100m 南東向き
【土壌】	石灰質、粘土質
【収穫時期】	9月中旬~下旬
【アルコール発酵】	15日
【マセラシオン期間】	6~8時間
【マロラクティック醗酵】	無し
【熟成】	ステンレスタンク
【瓶内熟成】	無し
【初ヴィンテージ】	2015年
【アルコール度数】	12.0%
【サービス温度】	10~15℃
【アビナメント】	アペリティーヴォや色々な料理とともに(白身肉、魚介、デリケートな味の前菜など)



コーラルピンク色

香りは、フルーティでフローラル。

フレッシュ、フルーティで、ミネラルを感じる味わい。