

# 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

カーサヴェッキア マルコ

## Casavecchia Marco

カーサヴェッキア社は、1700年代からワイン製造に携わってきました。ドルチェットダルバのほぼ中心に位置し、バローロのカステイオーネ村に隣接するディアノダルバは石灰質の強い粘土質で、その影響により男性的なワインを造りだします。畑は、ソリリキン、サンキリコなどディアノ地区に4ヶ所と、バローロのカステリオーネ ファレット村に畑を持ち、その広さは合わせて約10haにおよびます。ディアノダルバ地区の町の起源は、ローマ時代に遡り、名前の由来は、”狩猟の神 ディアナ”からきています。

### CASAVECCHIA



バルベラ ダルバ サン キリコ

### 2015 Barbera d'Alba San Quirico

750mlx6 希望小売価格 ¥3,800 (外税)

【州】	ピエモンテ州
【カテゴリー】	DOC Barbera d'Alba
【品種】	バルベラ100%
【醸造責任者】	LUCA CASAVECCHIA / ルカ・カーザヴェッキア
【農業技術者】	MARCO CASAVECCHIA / マルコ・カーザヴェッキア
【畑面積】	0.31ha
【収穫量】	90hl/ha
【植樹率】	5,000株 / ha 樹齢 20年
【畑の標高】	海拔446m、南西向き
【土壌】	強い石灰質
【仕立て法】	グイヨー
【収穫時期】	9月下旬
【アルコール発酵】	50hlのステンレスタンクで10日
【発酵温度】	30℃
【マセラシオン】	15日間、30℃
【熟成】	アリエール産の350/500ℓのオーク樽
【瓶内熟成】	6ヶ月間
【初ヴィンテージ】	1995年
【アルコール度数】	14.00%
【サービス温度】	16~17℃
【アビナメント】	お肉料理全般、チーズ



紫色の反射があるルビー色。  
バニラやプラムジャムなど、フルーツの香り。  
芳醇な味わいで、長い余韻が楽しめる。