

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

CASAVECCHIA



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。ソリ リキン、サン キリコなどディアードルバ地区に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10 haにおよびます。

ディアード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。

2006 バローロ ピアンタ ディ カステリオーネ ファレット
Barolo Pianta di Castiglione Falletto (DOCG) 750mlx6 希望小売価格 ¥10,000 (外税)

【カテゴリー】	DOCG
【品種】	ネッビオーロ100%
【畑面積】	0.6437ha
【収穫量】	80hl
【植樹率】	5000株 / ha
【畑の標高】	
【土壌】	粘土質、石灰質
【収穫時期】	10月初旬
【アルコール発酵】	50hlのガラス張りのセメントタンクで、6日間
【発酵温度】	30℃から31℃
【熟成】	25hlのオーク樽で36ヶ月
【瓶内熟成】	6ヶ月間
【サーブ温度】	16～18℃
【アビナメント】	赤身肉やジビエ料理、熟成したチーズ



【テイスティング・コメント】

ガーネットの輝きのあるルビー色、
濃厚なスパイスの香り、軽いタンニンと調和の取れた芳醇な味わい。