

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ノダルバ地区に4ヶ所と、バローロのカステリオーネ ファレット村に畠を持ち、その広さは合わせて約10haにおよびます。

ディアー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。

2007 Barolo Pianta di Castiglione Falletto
750mlx6 希望小売価格 ¥9,800 (外税)

【州】	ピエモンテ州
【カテゴリー】	DOCG
【品種】	ネッビオーロ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
【畠面積】	0.6437ha
【収穫量】	80hl
【植樹率】	5000株 / ha 樹齢 30年
【土壤】	粘土質、石灰質
【仕立て法】	グイヨー
【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°Cから31°C
【マセラシオン】	15日間、30-31°C
【熟成】	25hlのオーク樽で36ヶ月
【瓶内熟成】	6ヶ月間
【初ヴィンテージ】	1996年
【アルコール度数】	14.00%
【サービス温度】	16~18°C
【アビナメント】	赤身肉やジビエ料理、熟成したチーズ



【テースティング・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。