

# 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。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ード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、サンキニ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10ha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。

2009 **Barolo Pianta** バローロ ピアンタ 750mlx6 希望小売価格 ¥9,000 (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・カーサヴェッキア
- 【農業技術者】 MARCO CASAVECCHIA / マルコ・カーサヴェッキア
- 【畑面積】 0.6437ha
- 【収穫量】 80hℓ/ha
- 【植樹率】 5000株 / ha 樹齢 30年
- 【土壌】 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℃～31℃
- 【マセラシオン】 15日間、30～31℃
- 【熟成】 アリエール産25hℓのオーク樽で24ヶ月
- 【瓶内熟成】 36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℃
- 【アビナメント】 ジビエや赤身の肉料理、熟成したチーズなど



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。