

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。

2010 **バローロ ピアンタ**
Barolo Pianta 750mlx6 希望小売価格 ¥7,800 (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。