

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。

2015 ディアードルバ ソリリキン
Diano d'Alba Sori Richin

750mlx6 希望小売価格 ¥3,600 (外税)

- 【州】 ピエモンテ州
- 【カテゴリー】 DOCG
- 【品種】 ドルチェット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】 0.31ha
- 【収穫量】 80hl / ha
- 【植樹率】 4500株 / ha 樹齢 40年
- 【畑の標高】 海拔428m 南
- 【土壌】 石灰質を含む粘土質
- 【仕立て法】 グイヨー
- 【収穫時期】 9月中旬
- 【アルコール発酵】 50hlのガラス張りのセメントタンクで5日間
- 【発酵温度】 28℃～29℃
- 【マセラシオン】 5日間 28～29℃
- 【熟成】 セメントタンク
- 【瓶内熟成】 2ヶ月
- 【初ヴィンテージ】 1993年
- 【アルコール度数】 13.00%
- 【サービス温度】 15℃から16℃
- 【アビナメント】 サラミや根菜の炭火焼、地鶏のグリル



輝きのあるルビー色。マラスキーノ・チェリーや、プルーンを想わせる香り。柔らかい味わいで軽いタンニンがある。