

# 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ノダ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ノ地区に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。

2011

ランゲ ロッソ ピアン デル ルポ  
Langhe Rosso Pian del Lupo

750mlx6 希望小売価格 ¥4,800 (外税)

【州】	ピエモンテ州
【カテゴリー】	DOC Langhe Rosso
【品種】	ネッピオーロ 70%、メルロー30%
【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
【畑面積】	1ha
【収穫量】	100hl / ha
【植樹率】	5000株 / ha 樹齢 10年
【畑の標高】	海拔410m 南西向き
【土壌】	粘土質
【仕立て法】	グイヨー
【収穫時期】	9月下旬
【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
【発酵温度】	29~30°C
【マセラシオン】	10日間、29~30°C
【熟成】	アリエール産 350/500lのオーク樽で12ヶ月室温で
【瓶内熟成】	6ヶ月
【初ヴィンテージ】	1999年
【アルコール度数】	14.00%
【サービス温度】	16~17°C
【アビナメント】	香り高い肉料理やジビエ



ルビーレッド色でガーネットのハイライトがあり、濃厚なスパイスの香り。柔らかく芳醇で調和のとれた味わい。