

# 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

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。

### CASAVECCHIA



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。

### 2014 ネッビオーロ ダルバ ピアドゥヴェンザ Nebbiolo d'Alba Piadvenza

750mlx6 希望小売価格 ¥4,600 (外税)

|           |                                  |
|-----------|----------------------------------|
| 【州】       | ピエモンテ州                           |
| 【カテゴリー】   | DOC                              |
| 【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】     | 0,441 ha                         |
| 【収穫量】     | 90hl / ha                        |
| 【植樹率】     | 5000株 / ha 樹齢 25年                |
| 【畑の標高】    | 海拔400m 南西向き                      |
| 【土壌】      | 石灰質の強い粘土質                        |
| 【仕立て法】    | グイヨー                             |
| 【収穫時期】    | 10月初旬                            |
| 【アルコール発酵】 | ステンレスタンクで10日間                    |
| 【発酵温度】    | 30℃                              |
| 【熟成】      | アリエール産、25hℓのオーク樽                 |
| 【瓶内熟成】    | 6ヶ月                              |
| 【初ヴィンテージ】 | 1995年                            |
| 【アルコール度数】 | 14.00%                           |
| 【サービス温度】  | 16~17℃                           |
| 【アビナメント】  | 重めの肉料理                           |



輝きのある明るいガーネット。心地よいフルーツの香り。

温かい味わいと心地よいタンニンがバランス良く、しっかりとしたボディで余韻の長い味わい。