

# 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

## カンティーネ チェチ Cantine Ceci



カンティーネ チェチは、プロシュート、パルメジャーノなどで有名な美食の地パルマの北約10kmに位置し、1938年よりランブルスコを造り続けてきています。

40年代初め、ファミリー企業として創設され、成功を成し遂げ、90年代にはランブルスコを代表するカンティーナになりました。そして、2004年には最も辛口コメントで有名な<ルカ・マローニ>において、最高級のワインと認定されるIP90を獲得するまでになる。

## N.V ランブルスコ カサノヴァ Lambrusco Casanova

750mlx6 希望小売価格 ¥2,500(外税)

【州】	エミリア＝ロマーニャ州
【カテゴリー】	Lambrusco Emilia IGT
【品種】	ランブルスコ 100%
【醸造責任者】	アレッサンドロ・チェチ Alessandro Ceci
【生産地】	エミリア
【畑面積】	約20ha
【収穫量】	100 ql/ha
【植樹率】	5000 株/ha 樹齢 約20年
【畑の標高】	0～350m/南東向き
【土壌】	粘土質 石灰質土壌
【仕立て法】	スパリエッタ
【収穫時期】	9月中旬～下旬
【アルコール発酵】	ステンレスタンク 2～3ヶ月
【発酵温度】	18℃
【マセラシオン期間】	5日間
【気圧】	2.5気圧
【アルコール度数】	10.50%
【サービス温度】	8～10℃
【アビナメント】	パルミジャーノ・レッジャーノ、パルマ産生ハム、その他エミリアのサラミ類。 ローストした肉料理、煮込み料理など、色々な料理に合わせやすい。



スマイレ色の反射のある赤紫色。きめ細かく持続性のある美しい泡。程よい甘みのある赤系果実のフレッシュな香り。しっかりとした調和のとれた味わい。柔らかい構成と甘みにより緩和された心地よいタンニンがある。