

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

アッティリオ コンティニ

Attilio Contini



アッティリオ コンティニ社はサルバトーレ・コンティニによって1898年に設立されサルデーニャでのワイン製造の評価を高めました。息子のアッティリオが引き継ぎ、その土地が持つ素晴らしい可能性を引き出すことに成功し、現在はサルバトーレの孫達により運営、管理されています。彼らの哲学は、ヴェルナッチャ・ディ・オリスターノこそがサルデーニャ島のエネルギーを表現出来る最高のワインであると考え、1912年頃にはすでに国際的なコンクールで金賞を得るなど高い評価を得ました。1980年頃よりヴェルナッチャ、ニエデーラ、その他の土着品種の可能性を探りつつ、また伝統は守りながら市場の要望に合わせた商品も開発する努力をしています。

ヴェルメンティーノ ディ サルデーニャ ティルス

2016 Vermentino di Sardegna "Tyrso"

750mlx12 希望小売価格 ¥3,000 (外税)

【州】	サルデーニャ州
【カテゴリー】	DOC Vermentino di Sardegna
【品種】	ヴェルメンティーノ100%
【醸造責任者】	Piero Cella (ピエロ・チェッラ)
【栽培責任者】	Gianfranco Siddu (ジャンフランコ・シッドゥ)
【ブドウ生産地】	ティルス川の渓谷 (Valle del fiume Tirso)、アルト・カンピダーノ (Alto Campidano)
【畑面積】	80ha
【生産本数】	140,000本
【収穫量】	80~90q/ha
【植樹率】	5,000本 樹齢15年
【畑の標高】	200m 東向き
【土壌】	火山性土壌、砂質、多少の粘土質土壌
【仕立て法】	スパッリエラ
【収穫時期】	9月中旬
【アルコール発酵】	ステンレスタンク 10~12日
【発酵温度】	16°C~18°C
【熟成】	ステンレスタンクで約5ヶ月
【瓶内熟成】	最低1ヶ月
【初ヴィンテージ】	1985年
【サアルコール度数】	12.0%
【サービス温度】	8~10°C
【アビナメント】	魚介類料理(詰め物をしたいわしオープン焼き)、イカやタコ、貝類、魚介のフリットや白身魚のグリル。食前酒にも。



緑色を帯びた麦わら色。

柔らかいフルーティでフローラルな香り、白い花、黄桃、セージ、グレープフルーツ、地中海のハーブの香り。フレッシュでミネラル感のあるデリケートで繊細な味わい。余韻が長い。

* Tyrso とは近くの川の名前でもあり、ギリシャ神話の神様の名前です。