

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。

2007 ヴェルナッチャ ディ オリスターノ Vernaccia di Oristano

750mlx12 希望小売価格 ¥4,600 (外税)

| | |
|--------------|---|
| 【州】 | サルデーニャ州 |
| 【カテゴリー】 | DOC Vernaccia di Oristano |
| 【品種】 | ヴェルナッチャ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) |
| 【畑面積】 | 10ha |
| 【生産本数】 | 15000本 |
| 【収穫量】 | 40~50 q/ha |
| 【植樹率】 | 約6000本 樹齢約30年 |
| 【畑の標高】 | 10~20m 東向き |
| 【土壌】 | 沖積層の土壌、砂質の土壌、多少の粘土質土壌 |
| 【収穫時期】 | 10月中旬 |
| 【醸造容器】 | ステンレスタンク |
| 【アルコール発酵】 | 約12日間 |
| 【発酵温度】 | 18℃ |
| 【マロラクティック発酵】 | 約30日間(一部分) |
| 【熟成方法】 | ステンレス・セメントタンクで約6ヶ月、オーク材・クリの木で作った木樽で10年 (Vernacciaに存在する酵母フロールが液面に膜をつくり、余分な細菌や酸化から守る働きがある。 熟成期間10年:容量200~1700L(2~3年おきに木樽から小さい樽に移していく) |
| 【瓶内熟成】 | 最低2ヶ月 |
| 【アルコール度数】 | 16% |
| 【サービス温度】 | 10~16℃ 8℃(食前酒として) |
| 【アビナメント】 | 良く冷やして食前酒や、オリスターノ産のボトルルガを使った前菜。 アーモンドやフルーツを使ったデザート(ムース類ではなくケーキ、クッキー類)。 |



琥珀色の反射のある黄金色。純粋な強い広々とした、アーモンドの花の香り。
味わいはすっきりと辛口な味わいで、心地よい酸味が広がります。
やわらかなビロードのような口触り。

Vernaccia di Oristanoは1971年にサルデーニャで最初にDOCを取得したワインである。

4 stelle, guida Vini Buoni di'Italia 2018 - Touring Club Italiano

89 pt Annuario dei migliori vini Italiani - 2018 Luca Maroni

49° posizione tra i 100 vini da comprare - Guida vini dell'Espresso 2018