

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

マルコ カルピネーティ

Marco Carpineti



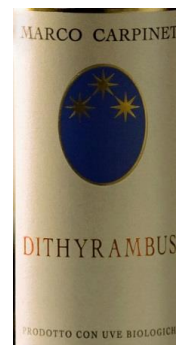
MARCO CARPINETI
VITICOLTORI IN CORI

ローマの南、モンテレピーニに守られた小さな町コーリにあるカンティーナです。優しく、同時に力強く、ブドウ栽培の最初からの、何千年もの歴史により形作られた古い土地です。標高400mの土地で、Carpinetiファミリーにより代々受け継がれてきたカンティーナで、1994年から有機栽培に転向しました。殺虫剤、化学肥料、化学物質を一切使っていません。私達のチャレンジは、この土地のみの知らざるブドウ品種を隠された宝物として守り続けることです。それぞれのワインにストーリーがあり、香りとともにフィーリングが心に届きます。

2013 ディティランブス ラツィオ ロッソ
Dithyrambus Lazio Rosso

750mlx12 希望小売価格 ¥6,800 (外税)

【州】	ラツィオ州
【カテゴリ】	IGT Lazio Rosso
【品種】	モンテプルチアーノ100%
【醸造責任者】	Francesco Silvi (フランチェスコ・シルヴィ) Emiliano Rossi (エミリアーノ・ロッシ)
【ブドウ生産地】	コーリ
【畑面積】	52ha
【生産本数】	40,000本
【植樹率】	4,400株 樹齢 約16年
【畑の標高】	500m 南向き
【土壌】	火山性土壌
【仕立て法】	スパリエラ
【収穫時期】	9月-10月
【アルコール発酵】	ステンレスタンク
【発酵温度】	25°C
【熟成方法】	バリックで24ヶ月
【瓶内熟成】	6ヶ月
【アルコール度数】	14.50%
【サービス温度】	20°C
【アビナメント】	赤身肉料理



紫色の反射のある濃いガーネット色。スパイス、エーテル香など、複雑な香り。ドライでほろ苦く、フルボディ。