

# 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。

### 2016 Elibaria Bianco

750mlx12 希望小売価格 ¥4,000 (外税)

|           |   |
|-----------|---|
| 【州】       | サルデーニャ州                                     |
| 【カテゴリー】   | DOCG Vermentino di Gallura                  |
| 【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)                       |
| 【生産本数】    | 10,000本                                     |
| 【収穫量】     | 70~80 q/ha                                  |
| 【植樹率】     | 5,000~7,000本 樹齢16年                          |
| 【畑の標高】    | 200~400m                                    |
| 【土壌】      | 花崗岩   |
| 【仕立法】     | スパリエッタ                                      |
| 【収穫時期】    | 9月初旬  |
| 【醸造容器】    | ステンレスタンク                                    |
| 【アルコール発酵】 | 約15~20日間 マセラシオンなし                           |
| 【発酵温度】    | 16~18°C                                     |
| 【熟成方法】    | ステンレスタンクまたはガラス張りしたセメントタンクで数か月<br>澱の上での熟成5ヶ月 |
| 【瓶内熟成】    | 2ヶ月以上                                       |
| 【アルコール度数】 | 13.5%                                       |
| 【サービス温度】  | 8~10°C                                      |
| 【アビナメント】  | 色々なアンティパストや魚料理、シンプルにアペリティーヴォとしても            |



グリーンの反射のある麦藁色  
濃厚だが柔らかく、フルーティーでフローラルな香り  
フレッシュで塩味のあるデリケートな味わい