

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

ガイド マルセッラ

Guido Marsella



フィアーノ ディ アヴェリーノ地区でもっとも標高の高いSumoontel地区に10ヘクタールの畑を所有しています。海拔700mを越える畑で育てられるぶどうは、非常に厳しい気候条件のため通常のフィアーノの実より小さくとても凝縮した高品質のぶどうが生育します。

既にエスプレッソ誌ではフィアーノ ディ アヴェリーノ部門では第一位に選ばれました。

2007年ヴィンテージより、ガイドマルセッラ自身が、トゥフォ地区から厳選した、Grecoのブドウを買い付け、ガイドのカンティーナで醸造し、グレコ・ディ・トゥーフォを造っています。

2015 Greco di Tufo "Poggi Reali"

750mlx6 希望小売価格 ¥4,500 (外税)

【州】	カンパーニャ州
【カテゴリー】	DOCG
【品種】	Greco 100% (ガイド自らセレクトした買いブドウ)
【醸造責任者】	ガイド・マルセッラ
【栽培責任者】	ガイド・マルセッラ
【ブドウ生産地】	モンテフスコ地区 Montefusco(AV)
【畑面積】	20ha
【収穫量】	80ql
【植樹率】	2,500本/Ha 樹齢約25年
【土壌】	粘土質、凝灰岩の土壌
【仕立て法】	グイヨ
【畑の標高】	600m 南東向き
【収穫時期】	10月
【アルコール発酵】	ステンレスタンクで90日
【発酵温度】	13°C
【熟成】	ステンレスタンクで最低6ヶ月
【瓶内熟成】	3ヶ月
【初ヴィンテージ】	2007年
【アルコール度数】	13.50%
【サービス温度】	12°C
【アビナメント】	魚料理全般(スズキの塩釜焼等) フレッシュチーズ、白身の肉料理



麦わら色で、強いフルーツの香り 心地よいアロマ
はつらつとした酸味と、柔らかな舌触り、なめらかな辛口