

# 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、トウフォ地区から厳選した、ファランギーナのブドウを買い付け、ガイドのカンティーナで醸造し、ファランギーナを造っています。

2016

ファランギーナ ベネヴェンターノ "ポッジ レアーリ"  
**Falanghina Beneventano "Poggio Reali"**

750mlx6 希望小売価格 ¥4,300 (外税)

- 【州】 カンパーニャ州
- 【カテゴリー】 IGT Falanghina Beneventano
- 【品種】 ファランギーナ100%
- 【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】 ポンテ、ベネヴェント(Ponte, Benevento)
- 【畑面積】 30ha
- 【生産本数】 10,000本
- 【収穫量】 100 ql
- 【樹齢】 22～26年
- 【畑の標高】 550m、南東向き
- 【土壌】 粘土質、石灰質土壌
- 【仕立て法】 グイヨ
- 【収穫時期】 10月初旬
- 【アルコール発酵】 ステンレスタンクで30日
- 【発酵温度】 9℃
- 【熟成】 ステンレスタンクで最低6ヶ月
- 【瓶内熟成】 5ヶ月
- 【初ヴィンテージ】 2007年
- 【アルコール度数】 14.00%
- 【サービス温度】 12℃
- 【アビナメント】 食前酒、魚料理全般(魚介のパスタ、アクア・パッツァ)



麦わら色、デリケートで甘い香り、トロピカルフルーツ(パイナップル、パパイア)の香り。  
ピロードのようななめらかな口当たりで、やわらかな辛口な味わい。