

# 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

イッポリト

## Ippolito



シチリアの西部、アグリジェントの北、標高385mに位置する小さな村サラパルータにあるカンティーナ。

Ippolitoファミリーはブドウ栽培農家としての情熱と経験をもとに4世代にわたって受け継がれてきました。

畑はサラパルータとポッジョレアーレのベリーチェ渓谷にまたがって広がる標高400～500mの丘陵地帯にあります。土壌は豊かで日当たりが良く雨が少ない理想的な環境条件のおかげで、良いブドウができます。ファミリーは土地とそこに実る果実への敬愛を持ってしっかりとしたボディと骨格を持った素晴らしいワインを造っています。

### 2016 <sup>ネロ</sup> Nero d'Avola & <sup>ダーヴォラ</sup> & <sup>アンド</sup> Syrah <sup>シラー</sup>

750mlx12 希望小売価格 ¥2,800 (外税)

【州】	シチリア州
【カテゴリー】	IGT Terre Siciliane テッレ シチリアーネ
【品種】	ネロダーヴォラ50%、シラー50%
【醸造責任者】	Angelo Rubino アンジェロ・ルビーノ
【ブドウ生産地】	Salaparuta (Trapani) サラパルータ (トラパニ)
【畑面積】	5ha - Syrah, 8ha - Nero d'Avola
【生産本数】	15,000本
【収穫量】	70qli /ha - Syrah, 80 qli /ha - Nero d'Avola
【植樹率】	4000本 /ha 樹齢Nero d'Avola 10年 / Syrah 15年
【畑の標高】	400m 南東向き
【土壌】	礫、小石の多い混合土壌、やや石灰質、場所により黒土、植物的(ミネラル豊富な)土壌
【仕立て法】	コントロスパリエラ - グイヨー
【収穫時期】	9月上旬
【アルコール発酵】	ステンレスタンクで
【発酵温度】	18～20℃
【マセラシオン期間】	12-15日間 温度管理しながら、毎日リモンタージュを行う
【熟成】	ステンレスタンクで4ヶ月以上
【初ヴィンテージ】	2007年
【アルコール度数】	13.50%
【サービス温度】	16～18℃
【アビナメント】	熟成したチーズ、赤身の肉料理、サラミ類など

紫がかった濃い赤、リコリスや黒いベリー類のフルーティな香り。

しっかりとボディ、柔らかく甘いタンニン、フルーティな長い余韻。

