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

イジンバルダ
Isimbarda

ISIMBARDA®

カンティーナの名称は、17世紀終盤、畑があるサンタ・ジュリエッタ地区一帯の領主であったイシンバルディ侯爵家に由来しています。
一族は、恵まれた土地と高い栽培技術を誇り、オルトレポ地区の他の生産者の手本であったといわれています。
リースリング・レナーノという品種は、同地区で高品質のものができると一般的に言われていますが、中でもイシンバルダのクリュ”ヴィーニャ・マルティナ”という畑は、風通しの良い斜面という最高の条件にある畑で、それ故に余韻の長さボディ、骨格のあるきれいな酸は特筆すべきものがあります。

2016　Riesling（リースリング）　Superiore（スーペリオーレ）　″Vigna Martina（ヴィーニャ　マルティナ）″

750mlx12　　希望小売価格　¥3，600　（外税）

【州 】	ロンバルディア州
【ｶﾃｺﾞﾘｰ】	DOC　Oltrepo Pavese
【品種】	リースリング・レナーノ100%
【醸造責任者】	ダニエレ・ザンジェルミ（Daniele Zangelmi）
【栽培責任者】	ダニエレ・ザンジェルミ（Daniele Zangelmi）
【ブドウ生産地】	サンタ・ジュレッタ　（Santa Giuletta）地区、モルニコ・ロザーナ（Mornico Losana）地区
【畑面積】	3ha　　所有土地面積 40ha
【生産本数】	13,000　本
【収穫量】	70ql/ha
【植樹率】	5000株/ha　樹齢18年
【畑の標高】	350m 南向き
【土壌】	石灰質、砂質土壌
【仕立て法】	コルドーネ・スペロナート
【収穫時期】	9月第1週
【アルコール発酵】	ステンレスタンク　20日間
【発酵温度】	16℃
【マセラシオン】	12時間　（発酵前）
【熟成】	ステンレスタンクで3ヶ月
【瓶内熟成】	3ヶ月
【初ヴィンテージ】	2002年
【アルコール度数】	13.50%
【サービス温度】	10℃
【アビナメント】	魚介を使った料理（il risotto alla certosina(ai gamberi)リゾット・アッラ・チェルトディーナ(エビ入り) 白身肉料理、野菜を使ったパスタ料理。

濃い緑色を帯びた麦わら色、深い花の香りとアロマ、味わいはエレガントな辛口、塩味を感じる。

Vigna Martina：ブドウ畑にスズメバチが多く、従業員からスズメバチのブドウ畑（Vigna dei Martine)と呼ばれていました。Vignaはブドウ畑で、Martineはこの地方の方言で、スズメバチの意味があります。
この方言をMartinaに変えてこのワインの名前を付けています。