

# 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

ヴィティヴィニコラ マイネルド

## Vitivinicola Mainerdo

マイネルドはバルバレスコを中心地、ネイヴェ村に1920年、ジョヴァンニ・マイネルドによって設立されました。

彼らはバルバレスコ村のロッカリーニ、ネイヴェ村のコッタ、バサリンに合わせて9haの畑を所有し、年間2,500ケースのバルバレスコを生産しています。カンティーナと畑は、ジョヴァンニの甥にあたるロベルト・マイネルドに任せられ、人工酵母は使用せず、ネッビオーロの骨格と香りを最大限に引き出すように、伝統的な醸造方法を継承し、樅の大樽で長い間熟成されます。高い品質を維持するため、生産量は常に制限されています。



2013

バルバレスコ リゼルヴァ  
Barbaresco Riserva

750mlx6 希望小売価格 ¥6,900 (外税)

【州】	ピエモンテ州
【カテゴリー】	DOCG
【品種】	ネッビオーロ100%
【醸造責任者】	Roberto Mainerdo / ロベルト・マイネルド
【農業技術者】	Roberto Mainerdo / ロベルト・マイネルド
【畑面積】	5ha 所有土地面積 12ha
【生産本数】	25,000本
【収穫量】	55-65 hl / ha
【植樹率】	3500株 樹齢: 2000年に植樹
【畑の標高】	330-350m、南西向き
【土壌】	シルト38%、粘土質37%、砂質25%
【仕立て法】	グイヨー、max7-8芽
【収穫時期】	10月
【アルコール発酵】	160~200hlのステンレスタンクにて14日発酵
【発酵温度】	28~30℃
【マセラシオン】	27-28℃で15日間
【マロラクティック発酵】	60ヘクトリットルのセメントタンクにて、18℃で約1ヶ月
【熟成】	80ヘクトリットルのスラヴォニア(クロアチア)産のオーク樽で、5年
【瓶内熟成】	8ヶ月以上、12~24ヶ月以上
【初ヴィンテージ】	2004年
【アルコール度数】	14,0-14,5%
【サービス温度】	18℃~20℃
【アビナメント】	赤身のお肉料理やジビエ、鹿肉のロースト。 お肉のソースの Pasta、熟成したチーズ



オレンジ色の反射のあるガーネット色。スマイレやバラ、ミントやバニラ、リコリスの香り。バランスのとれた程よいタンニンと、果実味が滑らかで力強い味わい。