

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

マルコ

カルピネーティ

Marco Carpineti



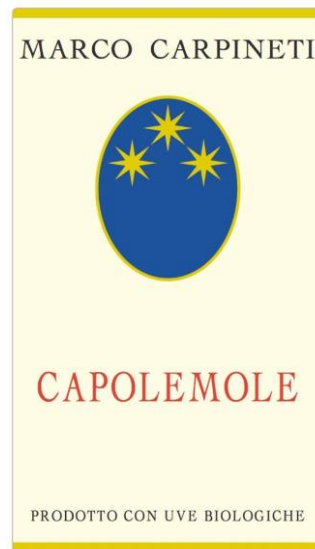
MARCO CARPINETI
VITICOLTORI IN CORI

ローマの南、モンテレピーニに守られた小さな町コーリにあるカンティーナです。優しく、同時に力強く、ブドウ栽培の最初からの、何千年もの歴史により形作られた古い土地です。標高400mの土地で、Carpinetiファミリーにより代々受け継がれてきたカンティーナで、1994年から有機栽培に転向しました。殺虫剤、化学肥料、化学物質を一切使っていません。畑も2014年から土壌の汚染を防ぐため、馬で耕しています。私達のチャレンジは、この土地のみの知らされるブドウ品種を隠された宝物として守り続けることです。それぞれのワインにストーリーがあり、香りとともにフィーリングが心に届きます。

2014 カポレモレ ラツィオ ロッソ Capolemole Lazio Rosso

750mlx6 希望小売価格 ¥4,500 (外税)

【州】	ラツィオ州
【カテゴリー】	IGT Lazio Rosso
【品種】	ネロ ブォーノ60% モンテプルチアーノ30% チェザネーゼ10%
【醸造責任者】	Francesco Silvi (フランチェスコ・シルヴィ) Emiliano Rossi (エミリアーノ・ロッシ)
【ブドウ生産地】	コーリ
【畑面積】	52ha
【生産本数】	46,000本
【植樹率】	4,500株 樹齢 約13年
【畑の標高】	500m 南向き
【土壌】	火山性土壌、岩の多い土壌
【仕立て法】	スバリエラ
【収穫時期】	9月～10月
【アルコール発酵】	ステンレスタンクで12日間
【発酵温度】	24～25℃
【熟成方法】	バリックで12ヶ月
【瓶内熟成】	4ヶ月
【アルコール度数】	14.00%
【サーブ温度】	19℃
【アビナメント】	ジビエ



濃いルビー色。ベリー類の砂糖漬けなど、ふくよかでワインらしい香り。ドライで温かみがあり、調和のとれた味わい。