

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

モンテ サントッチョ

Monte Santoccio

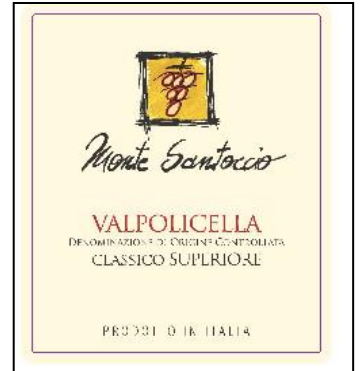


ヴァルポリチェッラ・クラッシコ地域でもよい土地とされているフマネ地区の丘に約3ヘクタールの畑を所有しているカンティエーナ
オーナーのニコラ・フェッラーリは、26歳ながらヴァルポリチェッラ地区の大小数々のワイナリーで経験を積み、畑のブドウがグラスに注がれるワインとなるまで、品質を第一に考え、しっかりとコントロールしながら高品質な商品を作るというポリシーを持っている。

ヴァルポリチェッラ クラッシコ
2015 Valpolicella Classico

750mlx6 希望小売価格 ¥3,800

- 【州】 ヴェネト州
- 【カテゴリー】 DOC Valpolicella Classico
- 【品種】 コルヴィーナ40% コルヴィノーネ30% ロンディネラ20% モリナーラ10%
- 【醸造責任者】 ニコラ・フェッラーリ(Nicola Ferrari)
- 【栽培責任者】 ニコラ・フェッラーリ(Nicola Ferrari)
- 【生産地】 フマネ(Fumane)
- 【畑面積】 4ha
- 【収穫量】 60ql
- 【植樹率】 3,300本 樹齢 20～30年
- 【土壌】 石灰質土壌
- 【仕立て法】 ペルゴラ、グイヨ
- 【畑の標高】 標高300m 北、南、東、西向き
- 【収穫時期】 9月15日
- 【アルコール発酵】 ステンレスタンクで15日間
- 【発酵温度】 25℃
- 【マセラシオン】 期間 5日間 温度 25℃
- 【熟成】 ガラスで内貼りしたセメントタンクで9ヶ月間
- 【瓶熟成】 最低3ヶ月
- 【初ヴィンテージ】 2011年
- 【アルコール度数】 13.00%
- 【サービス温度】 18～20℃
- 【アビナメント】 パスタ料理、中期熟成チーズ、サラミやプロシュット



輝きのあるルビー色、新鮮なフルーツの香り、さくらんぼ、ほのかなスパイスの香り
アロマのあるフレッシュな味わい、上品な酸味と塩味