

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

ムスティッリ

Mustilli



マストロベラルディーノ、フェウディ・ディ・サン・グレゴリオと並び評されるカンパーニャの主要メーカーのひとつ。

ムスティッリ家は16世紀初頭にサンタガタ・ディ・ゴータに移り住んで以来、ぶどう栽培に関わっており、地下約15メートルに現存する石造りのセラーにその歴史が見て取れる。1960年より、レオナルド&マリリ夫妻が家を継ぎ、在来品種のファランギーナやピエディロッソを植え育て始めた。

特にファランギーナを再発見し、単一品種で醸造したのは、ムスティッリが初めて。今日では、彼らの娘パオラとアンナ・キアラも経営に携わる。

コンサルタントはキャンティの名門ルッフィーノのエノロゴ、マオロ・オルソーニ。

2012年以降はビオディナミワインとしてIMCから認定。

IMC:INSTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE

2016 ^{グレコ} Greco

750mlx6

希望小売価格 ¥3,800 (外税)

【州】	カンパーニャ州
【カテゴリー】	DOC Sant'Agata dei Goti
【品種】	グレコ 100%
【醸造責任者】	フォルトゥナート・セバステアーノ(FORTUNATO SEBASTIANO)
【栽培責任者】	アンナ・キアラ・ムスティッリ(ANNA CHIARA MUSTILLI)
【ブドウ生産地】	サンタガタ・ディ・ゴータの丘
【畑面積】	2ha
【生産本数】	10,000 本
【収穫量】	50ql/ha
【植樹率】	3,300株/ha 樹齢 約10~30年
【畑の標高】	250m 南向き
【土壌】	石灰質、粘土質、火山性土壌
【仕立て法】	グイヨ
【収穫時期】	10月中旬
【アルコール発酵】	ステンレスタンク 14日~20日
【発酵温度】	15℃
【熟成】	ステンレスタンク
【瓶内熟成】	3ヶ月以上
【アルコール度数】	12.00%
【サービス温度】	10~12℃
【アビナメント】	淡水、塩水の魚介類の料理や白いリゾット、フレッシュチーズなど。



黄金の反射のある濃い麦わら色、フローラル、白桃や干したアプリコット、トロピカルフルーツ、アニスやアーモンドミルクなどの香り。ドライでフレッシュ、柔らかく軽め、生き生きとした酸と控えめなボディ。バランスの良い後味、クリーンで心地よい味わい。