

# 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

アッティリオ コンティニ

## Attilio Contini



アッティリオ コンティニ社はサルバトーレ・コンティニによって1898年に設立されサルデーニャでのワイン製造の評価を高めました。息子のアッティリオが引き継ぎ、その土地が持つ素晴らしい可能性を引き出すことに成功し、現在はサルバトーレの孫達により運営、管理されています。彼らの哲学は、ヴェルナッチャ・ディ・オリスターノこそがサルデーニャ島のエネルギーを表現出来る最高のワインであると考え、1912年頃にはすでに国際的なコンクールで金賞を得るなど高い評価を得ました。1980年頃よりヴェルナッチャ、ニエデーラ、その他の土着品種の可能性を探りつつ、また伝統は守りながら市場の要望に合わせた商品も開発する努力をしています。

ニエデッラ ロザート

### 2017 Nieddera Rosato

750mlx12 希望小売価格 ¥3,000(外税)

【州】	サルデーニャ州
【カテゴリー】	IGT Valle del Tirso
【品種】	ニエッデーラ90% その他黒ブドウ土着品種10%
【醸造責任者】	PIERO CELLA(ピエロ・チェッラ)
【生産本数】	180,000本
【収穫量】	90q/ha
【畑の標高】	数メートル 東向き
【土壌】	砂質 一部粘土質
【収穫時期】	9月後半
【醸造容器】	ステンレスタンク
【発酵温度】	16~18°C
【熟成方法】	ステンレス・セメントタンクで3-4ヶ月
【瓶内熟成】	1ヶ月以上
【アルコール度数】	12%
【サービス温度】	8~10°C
【アビナメント】	ズッパや魚のグリル、ミネストラ、色々なアンティパストや白身の肉料理



濃いピンク色、紫色の反射のあるカーマイン色  
デリケートで濃厚、フルーティでフローラルな香り  
柔らかくフレッシュな口当たり、生き生きとしてバランスの良い味わい