

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。

ニエデーラ ロッソ 2016 Nieddera Rosso

750mlx12 希望小売価格 ¥ 4,000(外税)

【州】	サルデーニャ州
【カテゴリー】	IGT Valle del Tirso
【品種】	ニエデーラ90% その他の黒ブドウ土着品種10%
【醸造責任者】	PIERO CELLA(ピエロ・チェッラ)
【生産本数】	40,000本
【収穫量】	60~70 q/ha
【植樹率】	5,000~7,000本 樹齢20~30年
【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
【アルコール発酵】	約8~10日間
【マセラシオン】	12日間
【熟成方法】	ガラスコーティングしたセメントタンクで10~12ヶ月
【瓶内熟成】	3ヶ月以上
【アルコール度数】	13.5%
【サービス温度】	14~16℃
【アビナメント】	赤身の肉料理、ジビエ、中期熟成チーズなど



ガーネットの反射のある透明な深いルビー色
濃厚な持続性のある赤系果実の香り
ドライで温かい味わい、バランスの良い軽めのタンニンを感じる