

# 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

## ニクラス NIKLAS



Weingut Niklas

約40年前、イタリアで一番最初にケルネルの栽培を始めた造り手。ボルツァーノの約20km西のSt.Nikolaus地区に畑を所有しています。山々に囲まれた静かな土地で、ドロミティに沿ったカルダーロ湖を南に臨む景観の素晴らしい地域です。石灰土壌でミネラル分に富み、とてもキレのある酸味を感じるワインが産出されます。小規模家族経営ですが、多くの評定誌で、常にアルト・アディジェ地区の上位にランクインする程、評価が高い造り手。特に白ワインのクオリティに定評がある造り手です。

### 2017 ケルネル Kerner

750mlx12 希望小売価格 ¥4,500 (外税)

【州】	トレンティーノ=アルトアディジェ州
【カテゴリー】	DOC Alto Adige
【品種】	ケルナー100%
【醸造責任者】	Dieter Sölva ディエテル ソルヴァ
【栽培責任者】	Josef Sölva ジョセフ ソルヴァ
【生産地】	Muttergarten ムッテルガルテン S.Nicolò - Caldaro の自社畑
【畑面積】	1.5ha
【生産本数】	10,000本
【収穫量】	90 ql / ha
【植樹率】	5000 - 6000 株 / ha 樹齢約10年~35年
【畑の標高】	460m・560m / 南、南東向き
【土壌】	小石の混ざった石灰質土壌
【収穫時期】	9月中旬~9月下旬
【仕立て法】	スパッリエーラ、ペルゴラ(農薬を可能な限りつかわない自然農法)
【アルコール発酵】	ステンレス、オーク樽で15日間
【発酵温度】	15~18℃
【マセラシオン】	低温マセラシオン 4~5時間 温度18℃以下
【熟成】	ステンレスタンクで6か月(一部約10%は5HLのオーク木樽内で熟成)
【瓶内熟成】	2017年4月より
【初ヴィンテージ】	1969年
【アルコール度数】	14.00%
【サービス温度】	11~13℃
【アビナメント】	食前酒として。前菜やサラダ、魚介類料理。アジア料理など。



輝きのある麦わら色。熟成した桃やアブリコットの香り。  
まろやかな口当たり、でしっかりとした骨格があり、ミネラリー。長い余韻。