

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

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。

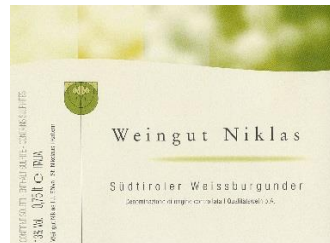


Weingut Niklas®

2016 ピノ ビアッコ Pinot Bianco

750mlx12 希望小売価格 ¥4,000 (外税)

- 【州】 トレンティーノ=アルトアディジェ州
- 【カテゴリー】 DOP Südtiroler Weissburgunder
- 【品種】 ピノ・ビアッコ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】 Vial ヴィアル, Planitzing プランジング, Salt サルト, Barleid バーレイド
- 【畑面積】 1.2ha
- 【生産本数】 10,000本
- 【収穫量】 90 ql / ha
- 【植樹率】 5000 - 6000 株 / ha 樹齢約25年
- 【畑の標高】 500~560m 南、南東向き
- 【土壌】 石灰質土壌、砂質土壌
- 【収穫時期】 9月中旬
- 【仕立て法】 Pergola ペルゴラ, グイヨ(少々) (農薬を可能な限りつかわない自然農法),
- 【アルコール発酵】 ステンレスタンク 約16日
- 【発酵温度】 16°C~18°C
- 【マセラシオン】 期間 2-3時間 温度 18°C以下
- 【熟成】 ステンレスタンクで6ヶ月
- 【瓶内熟成】 2017年4月から
- 【初ヴィンテージ】 1969年
- 【アルコール度数】 13.0%
- 【サービス温度】 10 ~12°C
- 【アビナメント】 食前酒として。色々なアンティパスト、プリモ、魚介類料理、野菜料理。



緑色を帯びた黄色。青リンゴや洋梨、柑橘フルーツの香り。
生き生きとしたミネラル。余韻が長く。エレガントな後味。口にブドウを含んだような味わい。