

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

パッラーディウム

Palladium

PALLADIUM

輝く白銀の金属、小惑星Pallasから取った名前、元々はギリシャのアテネにより名付けられました。1900年代の初頭、祖父がカンティエーナを設立して現在3代目。新しい科学的なワイン造りの方法を模索・実践し、また同時に土地に根ざした本物の伝統を探求し生き生きと魅力的なワインを造っています。

畑はSoave DOCエリアの最も寒冷な地域に位置し、そのワインはきれいな酸と長寿ボディを兼ね備えています。

Soave のGarganegaのような土着品種のワインとPinot Grigioのような国際品種のワインをそれぞれの土壌と気候の特徴を生かしてプロモートしています。

2016 ^{ピノ} ^{グリージョ} Pinot Grigio

750mlx12 希望小売価格 ¥2,300 (外税)

【州】	ヴェネト州
【カテゴリー】	IGT Venezia
【品種】	ピノ グリージョ 100%
【醸造責任者】	DAVIDE MAINENTE ダヴィデ・マイネンテ
【栽培責任者】	ALBERTO BRAZZALE アルベルト・ブラッツァーレ
【ブドウ生産地】	RONCA'
【畑面積】	50ha
【生産本数】	70,000本
【収穫量】	90~100q1/ha
【植樹率】	5,000株/ha 樹齢30年
【畑の標高】	100~200m 南向き
【土壌】	火山灰土壌
【仕立て法】	ペルゴラ・グイヨー
【収穫時期】	9月下旬から10月中旬
【アルコール発酵】	ステンレスタンクで約2週間
【発酵温度】	12°C
【熟成】	12°Cに温度管理されたステンレスタンクで5~6ヶ月間。次の春にボトリング
【瓶内熟成】	1ヶ月
【アルコール度数】	12.50%
【サービス温度】	10~12°C
【アビナメント】	魚介類や野菜のアンティパストなど



【テースティング・コメント】

色: 麦わら色

香り: 洋梨、ラズベリー、パイナップル、バナナ、アプリコット、ピーチ、リンゴなどのうっとりする香り

味わい: フレッシュでフルーティ