

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

ヴィニコラ デル サンニオ Vinicola del Sannio



ヴィニコラ デル サンニオ社は、最新の技術と経験に裏付けられた価値ある信念によって、50年以上にわたりワインビジネスを展開しています。

カンパーニャ州ベネVENT地域、カゼルタの北、カステヴェネレ村に位置し、地形的な利点を生かし、素晴らしく日当たり良い斜面を利用した畑から、高品質なブドウ栽培、収穫をしています。

2018 Greco "Deliziale"

750mlx12 希望小売価格 2,800円 (外税)

【州】	カンパーニャ州
【カテゴリー】	Sannio Greco DOC
【品種】	グレコ100%
【醸造責任者】	Dott. Ciro Di Matteo (チロ ディ マテオ)
【栽培責任者】	Dott. Carlo Lavorgna (カルロ ラヴォルニャ)
【生産地】	Castelvenere (カステルヴェネレ)
【畑面積】	2.5ha (自社畑)
【生産本数】	20,000 本
【収穫量】	120q.li
【植樹率】	3,500株 / ha
【樹齢】	8年
【土壌】	凝灰岩、粘土質土壌
【仕立て法】	フィラーリ
【畑の標高】	平均200m
【アルコール発酵】	温度管理しながらステンレスタンクで20日 マロラクティック発酵
【温度】	15-17℃
【熟成】	ステンレスタンク 澱の上で60日間
【初ヴィンテージ】	2015年
【アルコール度数】	13.00%
【サービス温度】	8℃~12℃
【アビナメント】	粘性のあるワインなので、カルボナーラのスパゲッティや熟成チーズなど、 しっかりした味わいのお料理に合う。



グリーンの反射のある黄金色。熟したフルーツ、トロピカルフルーツなどの濃厚で持続する香り。柔らかくアルコール感があり、長い余韻がある。

【名前の由来】 Delizia: 特別な楽しみ、感覚や精神の喜びをもたらすもの。