

# 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 Falanghina "Insigne" ファランギーナ "インシーニエ"

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】	Falanghina del Sannio DOC
【品種】	ファランギーナ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】	4.5ha (自社畑)
【生産本数】	45,000 本
【収穫量】	120q.li
【植樹率】	3,300株 / ha
【樹齢】	10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
【収穫時期】	10月上旬
【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】	2012年
【アルコール度数】	13.00%
【サービス温度】	8℃~12℃
【アビナメント】	魚介類の料理、甲殻類やフルッティディマーレ、魚介のフリット



グリーンの反射のある淡い麦わら色。フルーツや柑橘類の白い花の濃厚で持続する香。フレッシュ、ミネラル感のある味わい。

【名前の由来】 Insigne: 傑出した際立った価値で区別される。