

# 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

ポデーレ サンタ ルチア

## Podere Santa Lucia



ポデーレ・サンタ・ルチアは、アルフォンソ・バルドウッチとピエトロ・カッチアーニにより2005年に、地元のブドウ品種でのワイン造りを再現したいという思いにより、設立されました。

恵まれた気候と日当たりの良さ、土壌の性質によりSanta Lucia di Monte San Vito (サンタルチア・ディ・モンテ・サン・ヴィート)は特にラクリマ・ディ・モーロ・ダルバにとって、ブドウ栽培とワイン醸造に特権的な土地です。

### 2016 ラクリマ ディ モッロ ダルバ Lacrima di Morro d'Alba

750mlx6 希望小売価格 ¥3,300(外税)

【州】	マルケ州
【カテゴリ】	DOC Lacrima di Morro d'Alba
【品種】	ラクリマ ディ モーロ ダルバ 100%
【醸造責任者】	Giancarlo Soverchia/ジャンカルロ ソヴェルキア
【農業技術者】	Giancarlo Soverchia/ジャンカルロ ソヴェルキア
【畑面積】	6ha
【収穫量】	90hℓ
【植樹率】	5,000株/ha 樹齢13年
【畑の標高】	150m、南向き
【土壌】	石灰質を含む粘土質、砂質
【仕立て法】	コルドーネ スペロナート
【収穫時期】	9月20日～30日
【アルコール発酵】	温度管理されたステンレスタンクにて20日
【マセラシオン期間】	発酵前4-5日、発酵後4-5日
【熟成】	ステンレスタンクで10ヶ月
【瓶内熟成】	2ヶ月以上
【初ヴィンテージ】	2008年
【アルコール度数】	13.0%
【サービス温度】	18℃
【アピナメント】	プリモではラザニヤ、ラグーやアマトリチャーナの Pasta、ソーセージのポレンタ、ガチョウのパッケリなど。セコンドでは、ラムの網焼き、白身の肉のグリル、チキンのペペローニ、イノシシのジネプロ煮込み、オッソブーコ、トリッパ、豚肉の炭焼きなど。その他色々なサラミにもよく合う。



典型的なルビー色。バラの花びらや赤いフルーツのクリーンでエレガントな香り。  
バランスのとれたドライな味わい。この品種特有のタンニンもあるが、苦味や渋味はない。

評価: Oscar gambero Rosso 2013