

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・バルドゥッチとピエトロ・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。

2018 マルケ ロザート Marche Rosato

750mlx6 希望小売価格 ¥3,300(外税)

| | |
|-----------|---|
| 【州】 | マルケ州 |
| 【カテゴリー】 | IGT Marche |
| 【品種】 | ラクリマ ネラ 100% |
| 【醸造責任者】 | Giancarlo Soverchia/ジャンカルロ ソヴェルキア |
| 【農業責任者】 | 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 樹齢約8年 |
| 【畑の標高】 | 150m、北向き |
| 【土壌】 | 石灰質を含む粘土質、砂質 |
| 【仕立て方法】 | グイヨー |
| 【収穫時期】 | 9月中旬 |
| 【アルコール発酵】 | ステンレスタンクにて15日 |
| 【発酵温度】 | 16~18℃ |
| 【熟成】 | ステンレスタンクにて3~4ヶ月 |
| 【瓶内熟成】 | 2ヶ月 |
| 【初ヴィンテージ】 | 2008年 |
| 【アルコール度数】 | 12.5% |
| 【サービス温度】 | 10~12℃ |
| 【アビナメント】 | 魚介や野菜の軽いフライ。 シンプルなブリモや、タコ、イカ等の料理に良く合う。 |



紫がかった輝きあるピンク色。赤いフルーツや青リンゴ、バナナ、バラの花びらの香り。
典型的なロゼの味わいで、フレッシュな酸味と長い余韻が楽しめる。