

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。

NV スプマンテ ブリュット
Spumante Brut

750mlx6 希望小売価格 ¥3,800 (外税)

【州】	マルケ州
【カテゴリー】	Vino Spumante Charnat
【品種】	ヴェルディッキオ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】	2ha
【収穫量】	100hl
【植樹率】	5,000株/ha 樹齢7年
【畑の標高】	180m、北向き
【土壌】	石灰質を含む粘土質、砂質
【仕立て法】	グイヨー
【収穫時期】	8月末
【アルコール発酵】	ステンレスタンクにて20日
【発酵温度】	16℃
【瓶内熟成】	シャルマー方式で6ヶ月瓶内熟成
【アルコール度数】	11.5%
【サービス温度】	8℃
【アビナメント】	アペリティーヴォとして、また魚介のアンティパスト、甲殻類やイカ、タコによく合う。



淡い麦わら色、細やかな持続性のある泡。

香りは複雑、繊細でフルーティ、フローラルな強い香り。

味わいは軽く、かすかな甘みがあり、フレッシュで柔らかい口当たり、バランスがよく持続性がある。