

# 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

テヌータ アウレリア

## Tenuta Aurelia

コルテマルツァゴのカンティーナは、1500年前に設立された修道院をロレンツォ ファビアーノ氏が復元し、カンティーナを設立しました。ガルダ湖の湖畔のペスケーラの町の南側、モレニコ地区の小高い丘に18haの土地を所有しています。ミンチョ川の影響により土壌は石灰質の豊富な砂質で非常にミネラル溢れる味わいとなります。



### 2016 Corte Marzago Bardolino "La Morara"

コルテ マルツァゴ バルドリーノ "ラ、モララ"

750mlx12 希望小売価格 ¥2,500 (外税)

【州】	ヴェネト州
【カテゴリー】	DOC Bardolino
【品種】	コルヴィーナ35% ロンディネツラ35% モリナーラ30%
【コンサルタント】	フィリッポ ブレザオラ
【コンサルタント】	フィリッポ ブレザオラ
【畑面積】	8ha
【収穫量】	9000Kg
【畑の標高】	海拔200m
【土壌】	石灰質・粘土質
【仕立て法】	コルドーネ・スペロナート
【収穫時期】	9月
【アルコール発酵】	ステンレスタンクにて15日
【発酵温度】	28℃
【マセラシオン】	8日間 20℃
【熟成】	ステンレスタンクにて
【瓶内熟成】	1ヶ月
【初ヴィンテージ】	1994年
【アルコール度数】	12.0%
【サービス温度】	15℃
【アビナメント】	色々なプリモや白身の肉料理、ピッツアや野菜料理など。



濃いルビー色、繊細な香りで花、特にフルーツの香りが強く、チェリー、木いちご、苺やピンクグレープフルーツのような柑橘類の香り、フレッシュでいて上品なコクとバランスが取れた味わい。