

# 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

テッレ ダブルツォ

## Terre d'Abruzzo



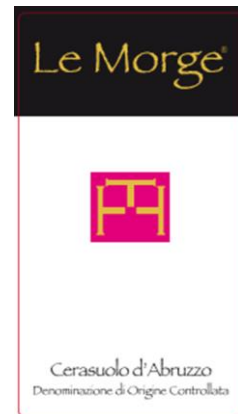
1999年に設立された若いカンティーナでアブルツォ州ペスカーラ近郊のキューティに位置している。テッラ ディ ヴィーニが目指しているのは、あくまでもクオリティの高いものを生産販売することで生産のあらゆる過程で厳格に管理されている。

栽培に関しては、日当たりやブドウへの適性を配慮した土地選びからブドウのポテンシャルを最大限に引き出すための収穫量の抑制(栽培面積72haから収穫は8トンまで)、手作業の収穫と醸造に移る前の更なる選果を実施している。またブドウの品質が基準に達しない年はわざわざ出来のよい畑のブドウを探し、そこから購入する。

醸造はブランドごとに全て別のエノロジストに依頼している。醸造設備は最先端で全て温度衛生管理の徹底された環境の中で行なわれている。

2017 チェラスオーロ ダブルツォ レ モルジュ  
Cerasuolo d'Abruzzo "Le Morge" DOC  
750mlx12 希望小売価格 ¥1,800 (外税)

- 【カテゴリー】 DOC
- 【品種】 モンテプルチャーノ 100%
- 【畑面積】 10ha
- 【収穫量】 140hℓ / ha
- 【植樹率】 1,600株/ha 【樹齢】 27年
- 【畑の標高】 海拔230m 北西向き
- 【土壌】 粘土質
- 【仕立】 ペルゴラ
- 【収穫時期】 10月初旬
- 【アルコール発酵】 ステンレスタンクにて10-15日
- 【発酵温度】 16-18℃
- 【マセラシオン】 8時間
- 【熟成】 ステンレスタンク
- 【瓶内熟成】 1ヶ月
- 【サービス温度】 12.5℃
- 【アビナメント】 何にでも合わせやすいワイン。



アペリティーヴォとして、また魚介類や甲殻類。特に魚介のフリットやズッパディペッシーなど。

### 【テースティング・コメント】

濃いピンク色(チェラスオーロ)。フルーツたっぷりの香り。  
フレッシュで塩味のある味わい。長い余韻。