

# 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



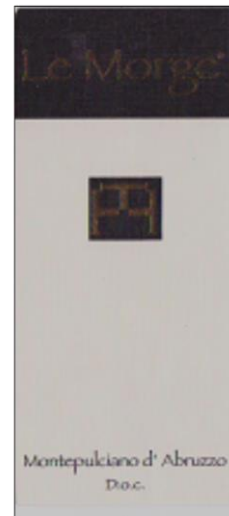
www.terradivini.it  
info@terradivini.it

1999年に設立された若いカンティーナでアブルッツォ州ペスカーラ近郊のキューティに位置している。テッレ・ダブルツォ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をしています。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。

## モンテプルチアーノ ダブルツォ レ モルジェ 2016 Montepulciano d'Abruzzo Le Morge

750mlx12 希望小売価格 ¥1,760 (外税)

【州】	アブルッツォ州
【カテゴリー】	Montepulciano d'Abruzzo DOC
【品種】	モンテプルチアーノ 100%
【醸造責任者】	FRANCO GIANDOMENICO/フランコ・ジャンドメニコ
【農業責任者】	FRANCO GIANDOMENICO/フランコ・ジャンドメニコ
【畑面積】	15ha 所有土地面積 30ha
【生産本数】	140,000本
【収穫量】	120hl/ ha
【植樹率】	2,700株/ha 樹齢25年
【畑の標高】	海拔250m 南西向き
【土壌】	石灰質を帯びた中程度の粘土質
【仕立て法】	ドッピア コントロスパリエラ
【収穫時期】	9月から10月
【アルコール発酵】	ステンレスタンクにて10日
【発酵温度】	25-28℃
【熟成】	ステンレスタンク
【瓶内熟成】	1ヶ月
【アルコール度数】	13.0%
【サーブ温度】	18℃
【アビナメント】	色々なプリモや肉料理、熟成したチーズなど。



濃いルビー色、森のベリー類の香り、ドライな味わいでリコリスの余韻が楽しめる。

GOLD MEDAL "SAKURA" Japan Women's Wine Awards 2015