

# 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。

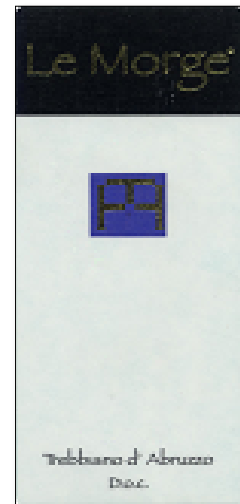
醸造はブランドごとに全て別のエノロジストに依頼している。醸造設備は最先端で全て温度衛生管理の徹底された環境の中で行なわれている。

## 2016 Trebbiano d'Abruzzo Le Morge

トレブリアーノ ダブルツォ レ モルジュ

750mlx12 希望小売価格 ¥1,760 (外税)

【カテゴリー】	DOC
【品種】	トレブリアーノ85%、シャルドネ15%
【醸造責任者】	FRANCO GIANDOMENICO/フランコ・ジャンドメニコ
【農業技術者】	FRANCO GIANDOMENICO/フランコ・ジャンドメニコ
【畑面積】	10ha 所有土地面積 30ha
【生産本数】	100,000本
【収穫量】	130hℓ / 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
【アルコール発酵】	ステンレスタンクにて15日間
【発酵温度】	15-16℃
【熟成】	ステンレスタンク
【瓶内熟成】	1ヶ月
【アルコール度数】	12.5%
【サービス温度】	10~12℃
【アビナメント】	魚介料理やフレッシュなチーズ。



麦わら色でグリーンの反射があり、柔らかくミディアムボディでバランスの良い酸味とバナナやいちじくの香りが感じられる。