

# 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



カンティーナ チェーチは、プロシュート、チーズのパルメジャーノなどで有名な美食の地パルマの北約 10km に位置し、1938 年よりランブルスコを造り続けてきています。

40 年代初め、ファミリー企業として創設され、成功を成し遂げ、ついに 90 年代には、ランブルスコを代表するカンティーナになりました。

作曲家 Guiseppe Verdi, 指揮者 Arthur Toscanini を感動させ、オーストリアの Maria Luigia を恋に落ちさせるほどのこの地方の空気が、深い味わいと色を持つランブルスコを造りあげたのです。

そして、2004 年には、最も辛口コメントで有名な<ルカ・マローニ>において、最高級のワインと認定される IP90 を獲得するまでになりました。

さらにイタリア滞在中にこれを気に入った中田英寿が、ラベルデザインに携わり、さらに Bacio (キス) という名前をつけて、日本に紹介したことで有名です。

ランブルスコ バーチョ  
**Lambrusco Bacio (IGT Emilia)** 750mlx12bt1 希望小売価格 ¥3,333 (外税)

ストロベリーやチェリーを想わせるフルーティーな香り。ミディアムドライだが、優しい満ちたりた味わい。

- 【場所】 エミリア=ロマーニャ州
- 【品種】 ランブルスコ マエストリ 100%
- 【標高】 350m以上
- 【収穫時期】 10 月初旬の 10 日間
- 【醸造】 ブドウ収穫後通常のワインとおなじように一次発酵させた後、12-18℃でステンレス・スチール・タンクで二次発酵させる。
- 【料理とのアビナメント】 パルマ産の生ハムやパルメジャーノ・レッジャーノのような、チーズと冷菜。  
ヌーヴェル・キュージーヌ料理では、ジューシーな肉料理とも組み合わせる。
- 【供出温度】 8-10℃