

# 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

## レ コンテッセ Le Contesse



レ・コンテッセ社は、イタリア・ヴェネト州の東側、コネリアーノ地区に位置しております。

コネリアーノ地区は氷河期に氷河とともに土壌が形成されたため、なめらかで風味豊かな味わいのスパマンテに仕上がります。

昔からある農業文化と、今日の企業とが組み合わせ、この地域にしか出来ない、この土地を最大限に表現した本当の果実の美味しさをもつスパマンテを造る生産者です。

## N.V <sup>ピノ</sup> <sup>ロゼ</sup> Pinot Rose

750mlx12 希望小売価格 2,800(外税)

【州】	ヴェネト州
【カテゴリー】	IGT
【品種】	ピノネロ70%、ピノビアンコ30%
【醸造責任者】	ボノット・ローリス Bonotto Loris
【栽培責任者】	ボノット・ファビオ Bonotto Fabio
【生産地】	テッツェ(Tezze), ライ ディ サン・ポーロ(Rai di S.Polo)
【畑面積】	30ha
【収穫量】	110/135 ql/ha
【植樹率】	3000/3500 株/ha 樹齢 5~15年
【畑の標高】	80m
【土壌】	沖積層
【仕立て法】	シルヴオー Sylvoz
【収穫時期】	8/9月
【アルコール発酵】	ステンレスタンク 15日
【発酵温度】	18~20℃
【熟成方法】	圧力式ステンレスタンク(Autoclave)で60~90日間
【アルコール度数】	11.00%
【サービス温度】	8℃
【アビナメント】	食前酒、前菜や鶏肉料理全般、お魚のソテー、フリット。 生ハム、仔牛のカルパッチョ等。



新鮮なイチゴやバラを思わせる心地よい香り。メソッドトラディショナルと感じてしまうほど、きめ細やかで持続性のある泡立ち。  
やや辛口ながら、果実味が程良いボリューム感をだし、バランス良い酸味です。