

# 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と言われており、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 ヴェルドゥツォ フリッツァンテ Verduzzo Frizzante

750mlx12 希望小売価格 1,800(外税)

【州】	ヴェネト州
【カテゴリー】	IGT Marca Trevigiana
【品種】	ヴェルドゥツォ・トレヴィジアーノ100%
【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】	テツェ(Tezze), ライ ディ サン・ポーロ(Rai di S.Polo)
【畑面積】	60ha
【収穫量】	110~130 ql/ha
【植樹率】	3,000~3,500 株/ha 樹齢10~25年
【畑の標高】	80m 南向き
【土壌】	小石の混ざった土壌
【仕立て法】	シルヴォー Sylvoz
【収穫時期】	9月初旬
【アルコール発酵】	圧力式ステンレスタンク 10~15日
【発酵温度】	16~20℃
【熟成方法】	圧力式ステンレスタンクで1~3週間
【アルコール度数】	10.50%
【サービス温度】	10~12℃
【アビナメント】	魚介類のお料理やフリット(ズッキーニの花のフライ等)



緑色を帯びた麦わら色。トーストしたアーモンド、ハチミツ、リンゴの香り。

細やかでフレッシュな発泡。果実味と酸味のバランスがとれ、すっきりとドライな後味の中にブドウの優しい旨みを感じる味わい。