

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

ムスティッリ

Mustilli



マストロベラルディーノ、フェウディ・ディ・サン・グレゴリオと並び評されるカンパーニャの主要メーカーのひとつ。

ムスティッリ家は16世紀初頭にサンタガタ・ディ・ゴータに移り住んで以来、ぶどう栽培に関わっており、地下約15メートルに現存する石造りのセラーにその歴史が見て取れる。1960年より、レオナルド&マリリ夫妻が家を継ぎ、在来品種のファランギーナやピエディロッツを植え育て始めた。

特にファランギーナを再発見し、単一品種で醸造したのは、ムスティッリが初めて。今日では、彼らの娘パオラとアンナ・キアラも経営に携わる。

コンサルタントはキャンティの名門ルッフィーノのエノログ、マオロ・オルソーニ。

ファランギーナ スプマンテ ブリュット
NV Falanghina Spumante Brut

750mlx12 希望小売価格 ¥4,000 (外税)

【州】	カンパーニャ州
【品種】	ファランギーナ 100%
【醸造責任者】	フォルトゥナート・セバスティアーノ(FORTUNATO SEBASTIANO)
【栽培責任者】	アンナ・キアラ・ムスティッリ(ANNA CHIARA MUSTILLI)
【ブドウ生産地】	サンタガタ・ディ・ゴータの丘
【畑面積】	4ha
【生産本数】	5,000本
【収穫量】	70ql/ha
【植樹率】	3,000株/ha 樹齢 約10年
【畑の標高】	200m 東向き
【土壌】	粘土質
【仕立て法】	グイヨ
【収穫時期】	10月
【アルコール発酵】	ステンレスタンク 15日
【発酵温度】	15°C
【熟成】	ステンレスタンク
【瓶内熟成】	1年
【初ヴィンテージ】	2010年
【アルコール度数】	12.0%
【サービス温度】	10~12°C
【アビナメント】	色々な料理のアペリティーヴォとして、魚介ベースの料理など。



黄金の反射のある濃い麦わら色、柑橘類の濃厚な持続する香り、フローラルでかすかにスパイスのニュアンスもある。ドライでフレッシュ、長い余韻のある味わい。