

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

ヴェントゥリーニ バルディーニ

Venturini Baldini



およそ150haの丘1つを所有するカンティーナで、そのうち50haでぶどうを栽培している。他から買って醸造するランブルスコの造り手が大半を占める中、丘全体に広がる自社畑で有機栽培された果実のみ使用。収穫量を制限、SO2も最小限に抑えるなど、厳重な品質管理をしている造り手。日本では珍しく、食事に合うから辛口のランブルスコ。

N.V. マルヴァジア セッカ
Malvasia Secca

750mlx6

希望小売価格 ¥3,500 (外税)

【カテゴリー】	DOC Colli Scandiano
【品種】	マルヴァジア ディ カンディア 100%(自社畑有機栽培)
【醸造責任者】	デンニィ ビーニ (Denny bini)
【栽培責任者】	デンニィ ビーニ (Denny bini)
【生産地】	スキャンディアーノ、カノッサの丘 (COLLI DI SCNADIANO E DI CANOSSA)
【畑面積】	36ha
【収穫量】	90ql/ha
【植樹率】	3500株/ha
【畑の標高】	260m 南西向き
【土壌】	粘土質土壌、石灰質土壌
【仕立て法】	スパッリエラ (SPALLIERA)
【収穫時期】	8月
【アルコール発酵】	ステンレスタンクで18日間
【発酵温度】	21℃
【マセラシオン】	期間 2日間 温度 21℃
【熟成】	ステンレスタンクで2~3か月
【アルコール度数】	11.0%
【サービ温度】	8℃
【アビナメント】	食前酒として。前菜、ハーブを使った魚介のカルパッチョやお魚料理 サラミやチーズ等



緑色を帯びた麦藁色、マスクメロンのような香りの後にフレッシュなバジルの香り、とてもさわやかな辛口