

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

ヴェントウリーニ バルディーニ

Venturini Baldini



スカンディアーノとカノッサの丘に約150haの土地を所有するカンティーナで、そのうち36haでぶどうを栽培している。ぶどうを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を使用。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、食事に合う辛口のランブルスコ。

NV Reggiano Lambrusco "Rubino del Cerro"

レッジャーノ ランブルスコ "ルビーノ デル チェッロ"

750mlx6

希望小売価格 ¥3,500 (外税)

【州】	エミリア＝ロマーニャ州
【カテゴリー】	DOP Reggiano Lambrusco Spumante
【品種】	モンテリッコ、サラミーノ、グラスパロッサなどのランブルスコ品種
【醸造責任者】	Carlo Ferrini カルロ・フェッリーニ
【栽培責任者】	Luca Casoli ルカ・カゾーリ
【生産地】	Quattro Castella クアトロ カステッラ
【畑面積】	26ha 所有土地面積:135ha
【収穫量】	8,000kg/ha
【植樹率】	3,800本/ha 樹齢35年
【畑の標高】	240m 南向き
【土壌】	粘土質土壌、石灰質土壌
【仕立て法】	スパリエラ
【収穫時期】	9月初旬
【アルコール発酵】	ステンレスタンクで3週間
【発酵温度】	16℃
【マセラシオン】	期間 7日間
【熟成】	アウトクラークヴェ(ステンレス製専用密閉式タンク)で4ヶ月間
【瓶内熟成】	2ヶ月間
【初ヴィンテージ】	1976年
【アルコール度数】	11.5%
【サービス温度】	10～12℃
【アビナメント】	アペリティーヴォに最適、どんな料理にも合わせやすい。 赤身の肉料理、ジビエやポリートなど。



ルビー色、クリーンでフルーティな特徴あるか香り、マラスカチェリーやベリー類、熟したプラムなどの香り。ボディ、塩味があり、アロマティック。香り、味わいともに長く持続する。

名前の由来:チェッロは畑の区画の名前、ルビーノは色から。