

AVICO

〒151-0066東京都渋谷区西原1-7-2 代々木フラワーマンション601号
Yoyogi Flower Mansion # 601, 1-7-2 Nishihara, Shibuya-ku, 151-0066 TOKYO JAPAN
Tel. 03-6407-9522 fax. 03-6407-9523

ヴィッラ カンビアーソ

Villa Cambiaso



VILLA CAMBIASO

2016年に登記されたジェノヴァ近郊のこのワイナリーのルーツは中世以前まで遡ります。

オーナーのジャコモ・アドルノはジェノヴァ共和国総督の末裔で、農業史の古文書に

所有畑の存在が記録されており、他地域とは一線を画す特徴的な個性を持った

Vermentino, Bosco, Bianchetta Genovese等の土着品種を所有しています。

「Coronata」はローマ時代から存在する白ワインで、スタンダールがイタリア旅行記

『Voyages en Italie』の中でも言及しています。

標高約150～350mの険しい渓谷内に年々畑を増やしながら、認知度の向上と

伝統的な味わいの踏襲に寄与しています。

エ ガレー

e Galée

750mlx6

【州】 リグーリア州
【カテゴリー】 DOC Val Polcevera
【品種】 Vermentino 100%

【名前の由来】 "Galée ガレー"は非常にシンプルで実用的なタイプの船で、貿易と軍事の両方の遠征に使われました。「galera ガレー船」-「galeaガレア」または「gareaガレア」という言葉は、ギリシャ語の「ガレオス」に由来し、「サメ」を意味します。これは、ガレー船の細長い形が、ちょうどサメのそれと似ていたからで、漕ぎ出しの推力により、どんな状況でも速く、操縦しやすいのが特徴でした。この船の建造に使われた木材は、まさに現在のブドウ畑のあるMoregoの森からもたらされたと言われています。

【醸造責任者】 Gherardi Marco ゲラルディ マルコ

【栽培責任者】

【ブドウ生産地】 Serra Riccò セラ・リコ

【生産本数】 9,000本

【収量】 90q.li/ha

【植樹率】 5,000 本/ha

【畑の標高】 150m

【畑面積】 7 ha

【樹齢】 6年

【土壌】 砂質・泥灰質土壌、強い酸性、細かい石英、玄武岩、スレートなどの露頭がある

【仕立て法】 グイヨー・スパリエラ

【収穫時期】 9月初旬

【アルコール発酵】 ステンレスタンクにて 7ヶ月間

【発酵温度】

【マロラティック発酵】 NO

【熟成】

【瓶内熟成】

【アルコール度数】 13.50%

【サービス温度】 8～10℃

【アピナメント】 魚介ベースの料理、白身の肉料理、またアペリティーヴォに最適



グリーンの反射のある麦わら色、繊細、特徴的な、フルーティでフローラルな複雑な香り
ドライで塩味のある、調和のとれた味わい、凝縮感、複雑味、ミネラル、バランスの取れた酸味