

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

カーサヴェッキア マルコ

Casavecchia Marco

カーサヴェッキア社は、1700年代からワイン製造に携わってきました。
ドルチェットダルバのほぼ中心に位置し、バローロのカスティオーネ村に
隣接するディアードルバは石灰質の強い粘土質で、その影響により
男性的なワインを造りだします。

CASAVECCHIA



畑は、ソリリキン、サンキリコなどディアードルバ地区に4ヶ所と、バローロの
カステリオーネファレット村に畑を持ち、その広さは合わせて
約10haにおよびます。

ディアードルバ地区の町の起源は、ローマ時代に遡り、名前の由来
は、”狩猟の神 ディアナ”からきています。

Nebbiolo d'Alba Piadvenza

750mlx6

【州】	ピエモンテ州
【カテゴリー】	DOC
【品種】	ネッビオーロ100%
【醸造責任者】	LUCA CASAVECCHIA／ルカ・カーサヴェッキア
【農業技術者】	MARCO CASAVECCHIA／マルコ・カーサヴェッキア
【畑面積】	0,441 ha
【収穫量】	90hl /ha
【植樹率】	5000株 / ha 樹齢 25年
【畑の標高】	海拔400m 南西向き
【土壌】	石灰質の強い粘土質
【仕立て法】	グイヨー
【収穫時期】	10月初旬
【アルコール発酵】	ステンレスタンクで10日間
【発酵温度】	30℃
【熟成】	アリエール産、25hlのオーク樽
【瓶内熟成】	6ヶ月
【初ヴィンテージ】	1995年
【アルコール度数】	14.00%
【サービス温度】	16～17℃
【アビナメント】	重めの肉料理



輝きのある明るいガーネット。心地よいフルーツの香り。
温かい味わいと心地よいタンニンがバランス良く、しっかりとしたボディで余韻の長い味わい。