

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。

オ・コナ

2023 ✨ o Cónâ

750mlx6

希望小売価格 6,500円(税別)

希望小売価格 7,150円(税込)

【州】	リグーリア州
【カテゴリー】	DOC Val Polcevera
【品種】	Albarola 60%, Vermentino 20%, Bosco 20%
【名前の由来】	リグーリア方言で "o Cónâ" は Coronata のことで、Val Polcevera DOCのワインの種類の一つであると同時に、ジェノヴァの地区と丘陵地帯を表しています。 この地名は、おそらくラテン語のコロナトゥス (colonatus) に由来し、これは帝国末期に、地主に雇われた農民の地位を規制し、田園の放棄を食い止めるために彼らを土地に縛り付けた制度です。 ワインのラベルは乾式石壁を表しています。●
【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】	Morego e Serra Riccò モレンゴ、セラ・リコ
【生産本数】	7,000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】	12.50%
【サービ温度】	8～10°C
【アビナメント】	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