

# 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

## ポデーレ サンタ ルチア Podere Santa Lucia



ポデーレ・サンタ・ルチアは、アルフォンソ・バルドウッчиとピエトロ・カッチアーニにより2005年に、地元のブドウ品種でのワイン造りを再現したいという思いにより、設立されました。

恵まれた気候と日当たりの良さ土壤の性質によりSanta Lucia di Monte San Vito (サンタルチア・ディ・モンテ・サン・ヴィート) は特にラクリマ・ディ・モーロ・ダルバにとって、ブドウ栽培とワイン醸造に特権的な土地です。

ヴェルディッキオ ディ カステッリ ディ イエージ クラッシコ

### Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico

750ml×6

【州】	マルケ州
【カテゴリー】	DOC Verdicchio dei Castelli di Jesi
【品種】	ヴェルディッキオ100%
【醸造責任者】	Giancarlo Soverchia/ジャンカルロ ソヴェルキア
【農業技術者】	Giancarlo Soverchia/ジャンカルロ ソヴェルキア
【畠面積】	5ha
【収穫量】	90hl
【植樹率】	5,000株/ha 樹齢25年
【畠の標高】	450m、南向き
【土壤】	石灰質を含む粘土質、砂質
【仕立て法】	グイヨー
【収穫時期】	9月中旬
【アルコール発酵】	ステンレスタンクにて15日
【発酵温度】	16°C~18°C
【熟成】	ステンレスタンクにて3~4ヶ月
【瓶内熟成】	2ヶ月
【初ヴィンテージ】	2008年
【アルコール度数】	13.0%
【サービス温度】	10°Cから12°C
【アビナメント】	魚介ベースの料理、しっかりしたプリモや白身の肉料理にも良く合う。



麦藁色で、グリーンがかった反射。香りは桃やアプリコット、青りんごや柑橘類などのグリーンな印象があり、発酵によるアロマも感じられる。西洋サンザシやアカシアの花の香りも取れる。味わいはヴェルディッキオ特有の旨味、酸味があり、後味にかすかな苦味も感じられる。