

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

ヴィニコラ デル サンニオ

Vinicola del Sannio



ヴィニコラ デル サンニオ社は、最新の技術と経験に裏付けられた価値ある信念によって、50年以上にわたりワインビジネスを展開しています。

カンパーニャ州ベネVENT地域、カゼルタの北、カステヴェネレ村に位置し、地形的な利点を生かし、素晴らしく日当たり良い斜面を利用した畑から、高品質なブドウ栽培、収穫をしています。

2022 アリアニコ Aglianico

750mlx12 希望小売価格 ¥2,100 (税別)
希望小売価格 ¥2,310 (税込)

【州】	カンパーニャ州
【カテゴリー】	DOP Aglianico del Sannio
【品種】	アリアニコ100%
【醸造責任者】	Dott. Ciro Di Matteo (チロ ディ マテオ)
【栽培責任者】	Dott. Carlo Lavorgna (カルロ ラヴォルニャ)
【生産地】	カルロ ラヴォルニャ
【畑面積】	10ha以上
【生産本数】	約 100,000 本以上
【収穫量】	14,000kg / ha
【植樹率】	3,000株 / ha
【畑の標高】	平均300m 丘陵地帯
【収穫時期】	10月初旬～中旬
【アルコール発酵】	ステンレスタンクで10日
【温度】	24℃
【マセラシオン期間】	10日間
【熟成】	ステンレスタンクで6ヶ月間
【瓶内熟成】	1ヶ月
【初ヴィンテージ】	1988年
【アルコール度数】	13.00%
【サービス温度】	16℃～18℃
【アビナメント】	赤いソースの Pasta、ラザーニャ、グリルした肉料理



輝きのあるルビー色、ザクロやチェリー・アマレーナなどの赤いフルーツの香り
繊細なスパイスの味わい

ラベルについて

ワインへの愛情と情熱を強調したいという思いから、暖かく情熱的なシンボルを作りました。
デザインはワイングラスの形をしています。(ハートの下にステムが付いています。)
ソロパカはベネVENT地域、ソロパカ市の名前から