

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

グレゴリス

Gregoris



1900年代の初頭、祖父がカンティエーナを設立して現在3代目。
新しい科学的なワイン造りの方法を模索・実践し、また同時に土地に根ざした本物の伝統を探求し生き生きと魅力的なワインを造っています。
畑はSoave DOCエリアの最も寒冷な地域に位置し、そのワインはきれいな酸と長寿ボディを兼ね備えています。
Soave のGarganegaのような土着品種のワインとPinot Grigioのような国際品種のワインをそれぞれの土壌と気候の特徴を生かしてプロモートしています。

2023 Soave

750mlx12 希望小売価格 ¥2,700 (税別)
希望小売価格 ¥2,970 (税込)

【州】	ヴェネト州
【カテゴリー】	DOC Soave
【品種】	ガルガーネガ 100%
【醸造責任者】	FABIO BASILE ファビオ・バジレー
【栽培責任者】	ANTONIO FATTORI アントニオ・ファットーリ
【ブドウ生産地】	SOAVE DOC AREA: MONTEFORTE D'ALPONE - RONCA'
【畑面積】	50ha
【生産本数】	約13,000本
【収穫量】	100ql/ha
【植樹率】	5,000株/ha 樹齢 25~30年
【畑の標高】	100~200m 東~西向き
【土壌】	火山灰土壌
【仕立て法】	グイオー
【収穫時期】	9月下旬
【アルコール発酵】	ステンレスタンクで約2週間
【発酵温度】	12°C
【熟成】	ステンレスタンクで約3ヶ月間
【瓶内熟成】	2ヶ月
【アルコール度数】	12.50%
【サービス温度】	8~10°C
【アピナメント】	生の魚介類・イカタコや甲殻類、魚介のヴェネツィア風、魚介や野菜のリゾットなど
【醸造方法】	除梗後にソフトプレス、果汁は48時間休ませ、その後静的デカンテーション処理を行う。 酵母を加えて12°Cに温度管理されたステンレスタンクで発酵、翌春にボトリング。



【テイasting・コメント】

色:輝きのある麦わら色、クリアな反射

香り:洋梨、ジャスミン、バニラなどの複雑な香り、かすかにナツメグやホワイトペッパーのニュアンス

味わい:エレガントで柔らかいアタック、南国フルーツの酸味に植物系のアロマが続き、ナッツの心地よい後味が締めくくる。

しっかりとしたミネラル感。