

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

ニクラス NIKLAS



Weingut Niklas

約40年前、イタリアで一番最初にケルネルの栽培を始めた造り手。
ボルツァーノの約20km西のSt.Nikolaus地区に畑を所有しています。山々に
囲まれた静かな土地で、ドロミティに沿ったカルダーロ湖を南に臨む景観の
素晴らしい地域です。石灰土壌でミネラル分に富み、とてもキレのある酸味
を感じるワインが産出されます。
小規模家族経営ですが、多くの評定誌で、常にアルト・アディジエ地区の
上位にランクインする程、評価が高い造り手。
特に白ワインのクオリティに定評がある造り手です。

ピノ ビアンコ (ヴァイスブルグンダー) "ホス" Pino Bianco (Weißburgunder) "HOS"

750mL×12

【州】	トレンティーノ=アルトアディジエ州
【カテゴリー】	DOC Alto Adige
【品種】	ピノ・ビアンコ100%
【醸造責任者】	Dieter Sölva ディエテル ソルヴァ
【栽培責任者】	Josef Sölva ジョセフ ソルヴァ
【生産地】	Vial ヴィアル, Planitzing プランジング, Salt サルト, Barleid バーレイド
【畠面積】	1.2ha
【生産本数】	10,000本
【収穫量】	90 ql / ha
【植樹率】	5000 - 6000 株 / ha 樹齢約25~35年
【畠の標高】	500m 南、南東向き
【土壤】	石灰質土壤、砂質土壤、水はけの良い土壤
【収穫時期】	9月中旬
【仕立て法】	ペルゴラ、スペッリエーラ(農薬を可能な限りつかわない自然農法), ステンレスタンク 約16日
【アルコール発酵】	ステンレスタンク 約16日
【発酵温度】	16°C~18°C
【マセラシオン】	期間 2~3時間 温度 18°C以下
【熟成】	ステンレスタンクで6ヶ月
【瓶内熟成】	2017年4月から
【初ヴィンテージ】	1969年
【アルコール度数】	13.5%
【サービス温度】	10 ~12°C
【アビナメント】	食前酒として。色々なアンティパスト、プリモ、魚介類料理、野菜料理。



緑色を帯びた黄色。青リンゴや洋梨、柑橘フルーツの香り。

生き生きとしたミネラル。余韻が長く。エレガントな後味。口にブドウを含んだような味わい。

HOSの意味:野ウサギ