

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

アルデーノ Aldeno



カンティーナ・アルデーノ社はトレンティーノ地方の小さな地域に住むアルデーノの人々によって1910年に設立された協同組合です。トレント県の南東に350ヘクタールを超える栽培面積を持ち、海拔170m～700m平野部や山間部があり非常に気候もバラエティーに富んでいます。多様な環境に合わせスキアーヴァ、ミュラートウルガウ、シャルドネなどが適所に栽培されています。この価格帯で他に例を見ないほど、品種の個性を最大限に発揮させた、秀逸なクオリティのワインに仕上げています。

2022 シャルドネ Chardonnay

750mlx12 希望小売価格 ¥3,520 (税別)
希望小売価格 ¥3,872 (税込)

【州】	トレンティーノ=アルトアディジェ州
【カテゴリー】	DOC Trentino
【品種】	シャルドネ100%
【醸造責任者】	ウォルテル・ウェッベル (Walter Webber)、パテルノステル・ステファノ (Paternoster Stefano)
【栽培責任者】	アンドレア コロンビーニ (Andrea Colombini)
【ブドウ生産地】	アルデーノ地区、トレント(Trento)、ベセネッロ カツリアーノ(Besenello Calliano)、チモーネ(Cimone)
【畑面積】	75ha
【収穫量】	110q/ha
【植樹率】	4,000本～5,000本/ha 樹齢 11～21年
【畑の標高】	250～400m 南東向き
【土壌】	よく混ざり合った粘土質と砂質、石灰質土壌
【畑の標高】	250～400m、南東向き
【仕立て法】	グイヨ
【収穫時期】	9月
【アルコール発酵】	ステンレスタンク+500lの木樽で10日間
【発酵温度】	17～18℃
【熟成】	ステンレスタンクで5ヶ月
【瓶内熟成】	2ヶ月以上
【アルコール度数】	12.50%
【サービス温度】	11～13℃
【アビナメント】	食前酒として、魚料理全般、白身肉(ウサギ肉のカプリノーチーズソース添え等)、リゾット。



緑色を帯びた輝きある麦わら色。
リンゴ、トロピカルフルーツの香り。
豊満な辛口、塩味、芳香とともに余韻が長く続く。