

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から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 ミュラー トウルガウ Muller Thurgau

750mlx12 希望小売価格 ¥3,320(税別)
希望小売価格 ¥3,652(税込)

【州】	トレンティーノ=アルトアディジェ州
【カテゴリ】	DOC Trentino
【品種】	ミュラー・トウルガウ100%
【醸造責任者】	Walter Webber (ヴァルター ウェッバー), Stefano Paternoster (ステファノ パテルノスター)
【栽培責任者】	Roberta Cainelli (ロベルタ カイネッリ)
【ブドウ生産地】	Pendici del Monte Bondone nel comune di Cimone (チモーネ市ボンドーネ山斜面)
【収穫量】	120 ql/ha
【植樹率】	4,000本-5,000本 樹齢8~30年
【土壌】	石灰質を豊富に含む吸水性の高い土壌
【畑の標高】	700~800m 東及び、東南東向き
【仕立て法】	グイヨ、トレント式ペルゴラ
【収穫時期】	9月
【アルコール発酵】	ステンレスタンク 10日
【マセラシオン期間】	5-10時間
【発酵温度】	17-18℃
【熟成方法】	ステンレスタンクで2~4ヶ月
【瓶内熟成】	なし
【アルコール度数】	12.50%
【サービ温度】	12~13℃
【アビナメント】	白身魚の香草焼、サルディンボッカ、緑アスパラガスのリゾット。 カプリーノなどの熟成の浅いチーズ。 柿の葉すしや鱧しゃぶ、若竹など。 初夏を連想させるワインなので初夏の食べ物と合わせると良い。



グリーンがかかった薄めの麦わら色、フローラル、セージやローズマリー、イラクサ、サンブーコ柑橘系のフルーツ。ドライで塩味があり、フレッシュで持続性がある。