

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

アンガラーノ

Angarano



生産者Bianchi Michiel Giovannaを中心とした5人姉妹の家族経営です。現在、一家が所有するヴィツラを最初に所有していたオーナーの名前がワイナリー名Villa Angaranoの由来です。Bassano del Grappaの最東端ブレンド側に隣接する丘陵地帯で約700年もの間伝統的手法の製造を続けてきました。現在イタリアで最も評価の高い醸造家の一人、マルコ・ベルナベイにコンサルタントを依頼し、国際品種と土着品種であるヴェスパイオーラ種から素晴らしいワインを造りあげています。Villa Angaranoは、1570年世界的建築家アンドレア・パラディオが手掛けた建造物で、1996年ユネスコ世界遺産に登録されました。現エリザベス女王の母エリザベス王太后が、頻りに訪れていたことでも有名です。王太后は、メルロを愛飲していたということです。

ブレント ビアッコ ヴェスパイオーロ 2022 Brenta Bianco Vespaiolo

750mlx6 税別価格 ¥3,920 (税別)
税込価格 ¥4,312 (税込)

【州】	ヴェネト州
【カテゴリー】	DOC Breganze Vespaiolo
【品種】	ヴェスパイオーラ100%
【畑面積】	1.5ha
【収穫量】	95000kl/ha
【植樹率】	4,400株/ha
【畑の標高】	118m 北向き・南向き
【土壌】	沖積堆積土、中程度の混合土壌
【収穫時期】	9月下旬
【アルコール発酵】	ステンレスタンク 40日～45日
【発酵温度】	14℃～16℃
【熟成】	ステンレスタンクで
【瓶内熟成】	6ヶ月
【アルコール度数】	13.0%
【サービス温度】	8℃
【アビナメント】	野菜料理全般、特にホワイトアスパラガスに、魚料理に合わせて発泡性ワインの代わりに食前酒としてもおすすめ。



甘美な辛口ワイン。薄緑を放つ麦藁色。ピンクグレープフルーツ、マンダリンオレンジの皮の香り。最適な酸度とアロマティックな風味がある。

Vino Certificato Biologico
2017 ViniBuoni d'Italia-Touring Club Italiano:4 stelle "VINI DA NON PERDERE"
Vineta-Guida ai Vini del Veneto dell' AIS 2019:3 rosoni su 4
Guida Oro-I Vini di Veronelli 2019:vino Ottimo 87/100