

# 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の最東端ブレンダ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、頻繁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。

### 2017 Ca Michiel Chardonnay

750ml×6 希望小売価格 ¥5,120 (税別)

希望小売価格 ¥5,632 (税込)

【州】	ヴェネト州
【カテゴリー】	IGT Veneto Chardonnay
【品種】	シャルドネ100%
【醸造責任者】	Marco Bernabei マルコ・ベルナベイ
【ブドウ生産地】	Bassano del Grappa バッサーノ デル グラッパ
【畠面積】	1.5ha
【収穫量】	6000kl/hl
【植樹率】	4,400株/ha 【樹齢】16年
【畠の標高】	120m 東向き・西向き
【土壤】	沖積堆積土、中程度の混合土壤
【仕立】	コルドーネ・スペロナート
【収穫時期】	9月初旬 (手摘み)
【アルコール発酵】	ステンレスタンク55hl 20-25日間
【発酵温度】	15°C~17°C
【熟成】	小さなオーク樽内できめ細かい澱が入ったまま香だしの為に9ヶ月熟成
【瓶内熟成】	12ヶ月
【アルコール度数】	14.5%
【サービス温度】	10°C
【アビナメント】	魚ベースの料理、鶏肉、うさぎなどのホワイトミートの料理 中程度に熟したチーズ



深い麦藁色。完熟フルーツ、バニラ、ほのかにアプリコットの香り。きれいな酸とアロマティックな味わい。

Guida Oro-I Vini di Veronelli 2018 Vino Ottimo (88/100)  
Guido Vini d'Italia del Gambero Rosso 2019: 2 bicchieri  
Vinetia-Guida ai Vini del Veneto dell'AIS 2019 3rosioni su4