

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ッ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нда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 Masiero Merlot

マシエーロ メルロー

750mlx6 希望小売価格 ¥4,620 (税別)
希望小売価格 ¥5,082 (税込)

【州】	ヴェネト州
【カテゴリー】	DOC Veneto Rosso
【品種】	メルロ100%
【畑面積】	2.5ha
【収穫量】	85ql/hl
【植樹率】	4,400株/ha
【樹齢】	15年
【畑の標高】	120m 北向き・南向き
【土壌】	沖積堆積土,もろい混合土壌
【仕立】	コルドーネ・スペロナート
【収穫時期】	10月初旬
【アルコール発酵】	55hlステンレスタンク 15~18日間
【発酵温度】	26℃~28℃
【熟成】	フランス産バリック30%、トノー30%、ステンレスタンク40%で9ヶ月熟成
【瓶内熟成】	9ヶ月
【アルコール度数】	13.50%
【サービス温度】	16℃
【アビナメント】	レッドミート、野鳥、ジビエ等 中程度に熟したチーズ

深いルビー色、ブラックベリー、スパイシーでバニラがかかったたばこの香り
ふくよかで丸みがあり、まとまりのある味わい、柔らかなタンニンと長い余韻



Vineta-Guida ai Vini del Veneto dell'AIS 2019 3rosone su 4
Guida Oro-I Vini di Veronelli 2018 Vino Ottimo (88/100)