

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

アンツィヴィーノ

Anzivino



もともとミラノでワインとは全く関係のない仕事をしていたオーナーの「田舎でくらしたい。」という夢から始まった。カンティーナはガッティナラ村のとても古い歴史をもつ修道院で、以前は蒸留所として使われていた建造物です。オーナーは、1999年にこの修道院を買い取ってこの地域に移り住んだ。畑はガッティナラ地域の丘陵地1.2haを所有。南向きで、ブドウの生育に最適な環境にある。醸造に関しては、かもしにゆっくり時間をかけてスロヴェニア産大樽で行うなど、伝統的な手法を取り入れている。歴史は浅いが、早くもガンパロ・ロッソで高い評価を得ている。

2018 ブラマテッラ Bramaterra

750mlx6 希望小売価格 ¥6,020(税別)
希望小売価格 ¥6,622(税込)

【州】	ピエモンテ州
【カテゴリー】	DOC
【品種】	ネッビオーロ70%、クロアティーナ25%、ヴェスポリーナ5%
【醸造責任者】	Giuseppe Zatti(ジュセッペ・ザッティ)
【栽培責任者】	Giuseppe Zatti (ジュセッペ・ザッティ)
【ブドウ生産地】	カーサ デル ボスコ地区(Casa del bosco), ソステーニョ村 (Sostegno)
【収穫量】	80/90 ql
【畑面積】	1.2ha 土地面積11ha
【植樹率】	4000/5000株/ha 樹齢36年
【畑の標高】	300m 南、南西
【土壌】	斑岩のある火山灰土壌
【仕立て法】	グイヨ
【収穫時期】	10月
【アルコール発酵】	オーク樽 8日間
【発酵温度】	28℃以下
【マセラシオン期間】	8~10日間
【熟成】	ステンレスタンクで18ヶ月、大樽で18ヶ月
【瓶内熟成】	最低6ヶ月
【初ヴィンテージ】	1998年
【アルコール度数】	13~13.5%
【サービス温度】	18℃
【アビナメント】	詰め物の入ったパスタ、ミートソースのパスタ、タリアータなど赤身肉料理、フォアグラ、熟成チーズ



オレンジ色を帯びたざくろ色、フローラルの香りから始まりエーテルや地中海の草木、香辛料の香り、余韻にカンゾウの香り。バランスのよい辛口、ほどよいタンニン、生き生きとしたフレッシュフルーツの味わいが続く。チェリーやプラム、ミネラルの下支え。