

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

アンツイヴィーノ

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きたオーナーの「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、1998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にあり、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、早くもガッパ・ロッソで高い評価を得ている。

2020 ^{カブレnga} Caplenga

750mlx12 希望小売価格 ¥3,320 (税別)

希望小売価格 ¥3,652 (税込)

【州】	ピエモンテ州
【カテゴリ】	Vino da Tavola
【品種】	ネッビオーロ50%、クロアティーナ25%、ヴェスポリーナ25%
【醸造責任者】	Giuseppe Zatti (ジュゼッペ・ザッティ)
【栽培責任者】	Giuseppe Zatti (ジュゼッペ・ザッティ)
【ブドウ生産地】	ガッティナラ(Gattinara)
【収穫量】	80ql
【畑面積】	0.8ha 土地面積6ha
【植樹率】	4000/5000株/ha 樹齢約15~30年
【畑の標高】	200~300m 南、南西向き
【土壌】	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】	ステンレスタンク 5~6日
【発酵温度】	28℃以下
【マセラシオン期間】	20日間
【熟成】	ステンレスタンクで12ヶ月、木樽で12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】	13.00%
【サービス温度】	18℃
【アビナメント】	熟成したチーズ、ポレンタやrisotto in cagnona、agnolotti ジビエなどの肉料理、マグロやカジキマグロの鉄板焼き



色: 輝きのあるルビー色、ガーネット色のニュアンスがある

香り: 木イチゴ等の赤い果実の香り、スマイルの花、スパイスの香り、濃厚で複雑、繊細な香り

味わい: 土地の伝統通りドライで温かみがあり、柔らかくタンニンとしっかりしたボディがある

* Caplengaとはこの地方の方言で、丘の頂上の意味。