

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、以前は蒸留酒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。

2018 ガッティナラ Gattinara

750mlx6 希望小売価格 ¥6,120 (税別)

希望小売価格 ¥6,732 (税込)

【州】	ピエモンテ州
【カテゴリー】	DOCG
【品種】	ネッビオーロ 100%
【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】	ガッティナラ(Gattinara) ウッチネリオの畑(vigneto Uccineglio)
【畑面積】	6h 土地面積7ha
【生産本数】	11,000本
【植樹率】	4000~5000株/ha 樹齢 14~30年
【畑の標高】	200~300m 南、南西向き
【土壌】	ミネラル、鉄分を多く含む火山性土壌、岩の多い土壌
【仕立て法】	グイヨ
【収穫時期】	10月
【アルコール発酵】	オーク樽にて9日間
【発酵温度】	28℃以下
【マセラシオン期間】	23日間
【熟成】	大樽で36ヶ月
【瓶内熟成】	12ヶ月
【アルコール度数】	13.50%
【サーブ温度】	18℃
【アビナメント】	ガッティナラのリゾット、ジビエ料理や赤身の肉料理、トリュフを使った料理、ボリートミスト



オレンジ色のニュアンスのあるザクロ色。スマレの香り、木イチゴ等の熟成した赤い果実や香辛料の香り。ドライでミネラル、アロマがあり複雑性のある味わい、上品な酸味とタンニンのバランスが良い。