

# 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

アポッローニオ カーサ ヴィニコラ

## Apollonio Casa Vinicola

APOL  
LONIO  
IO

アポッローニオの歴史は、ノエ・アポッローニオが最初にワイン生産と販売を始めた1870年に遡ります。

1995年からカンティーナはマルチェッロとマッシミリアーノにより経営され、ワイン生産における情熱は父から息子へ世代から世代へと引き継がれています。

常に将来を見据え、素晴らしいワインを生産するのに適した、洗練された技術を重要視し、サレントの土着のブドウを使いながら、土地に根ざしたワイン生産を行っています。

ワインのベースは、ネグロアマーロ、プリミティーヴォで単一やブレンドを生産しています。

コンパニア ヴィナイオーリ サレント

### 2021 Compagnia Vignaioli Salento

750mlx12 希望小売価格 ¥2,550 (税別)  
希望小売価格 ¥2,750 (税込)

|              |                                |
|--------------|--------------------------------|
| 【州】          | プーリア州                          |
| 【カテゴリー】      | IGP Salento Rosso              |
| 【品種】         | ネグロアマーロ80%、マルヴァジアネーラ20%        |
| 【醸造責任者】      | ANTONIO APOLLONIOアントニオ アポッローニオ |
| 【栽培責任者】      | ELIO RIZZOエリオ リッツォ             |
| 【生産本数】       | 約1,500,000本                    |
| 【土地面積】       | 20ha                           |
| 【収穫量】        | 120ql                          |
| 【植樹率】        | 約5,000株 / ha 樹齢25年             |
| 【畑の標高】       | 200m 南東向き                      |
| 【土壌】         | 石灰質、粘土質                        |
| 【仕立て法】       | スパリエラ                          |
| 【収穫時期】       | 9月中旬                           |
| 【アルコール発酵】    | 12,000lのスラヴォニア産のオーク樽で10日       |
| 【マセラシオン期間】   | 20日間                           |
| 【マロラクティック醗酵】 | 木樽で25~30°Cで5日間                 |
| 【熟成】         | 木樽で20°Cで3ヶ月                    |
| 【瓶内熟成】       | 無し                             |
| 【初ヴィンテージ】    | 2000年                          |
| 【アルコール度数】    | 13.0%                          |
| 【サービス温度】     | 18~20°C                        |
| 【アビナメント】     | ローストした色々な料理                    |



澄んだ濃いルビー色。赤い果実やスパイスを感じる香り。

しっかりとしたボディで、芳醇で複雑、心地よいアロマとバランスのとれた骨格のある味わい。

デキャンティングして大きなグラスでサービスする。

状態の良いカンティーナで保存すれば5年は楽しむことができる。

\*Compagnia Vignaioli はApollonioファミリーの1ブランドです