

# 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

ヴィッラ カンビアーソ

## Villa Cambiaso



VILLA CAMBIASO

2016年に登記されたジェノヴァ近郊のこのワイナリーのルーツは中世以前まで遡ります。オーナーのジャコモ・アドルノはジェノヴァ共和国総督の末裔で、農業史の古文書に所有畑の存在が記録されており、他地域とは一線を画す特徴的な個性を持った Vermentino, Bosco, Bianchetta Genovese等の土着品種を所有しています。「Coronata」はローマ時代から存在する白ワインで、スタンダールがイタリア旅行記『Voyages en Italie』の中でも言及しています。標高約150~350mの険しい渓谷内に年々畑を増やししながら、認知度の向上と伝統的な味わいの踏襲に寄与しています。

### 2021 Coronata Bianco o Cônia ✨

750mlx6

希望小売価格 6,020円(税別)

希望小売価格 6,622円(税込)

【州】	リグーリア州
【カテゴリー】	DOC Val Polcevera
【品種】	Albarola 60%, Vermentino 30%, Bosco 10% リグーリア方言で "o Cônia" は Coronata のことで、Val Polcevera DOCのワインの種類の一つであると同時に、ジェノヴァの地区と丘陵地帯を表しています。
【名前の由来】	この地名は、おそらくラテン語のコロナトゥス(colonatus)に由来し、これは帝国末期に、地主に雇われた農民の地位を規制し、田園の放棄を食い止めるために彼らを土地に縛り付けた制度です。 ワインのラベルは乾式石壁を表しています。☉
【醸造責任者】	Pasquale Cometti パスクアーレ・コメッティ
【栽培責任者】	Pasquale Cometti パスクアーレ・コメッティ
【ブドウ生産地】	Morego e Serra Riccò モレンゴ、セラ・リコ
【畑面積】	7 ha
【生産本数】	7,000本
【収量】	90q.li/ha
【植樹率】	5,000 本/ha
【畑の標高】	150m
【樹齢】	5年
【土壌】	砂質・泥灰質土壌、強い酸性、細かい石英、玄武岩、スレートなどの露頭がある
【仕立て法】	グイヨー・スパリエラ
【収穫時期】	9月初旬
【アルコール発酵】	ステンレスタンクにて 7ヶ月間
【発酵温度】	
【マロラティック発酵】	NO
【熟成】	
【瓶内熟成】	
【アルコール度数】	13.50%
【サービス温度】	8~10°C
【アビナメント】	魚介ベースの料理、白身の肉料理、またアペリティーヴォに最適



グリーンの反射のある麦わら色、繊細、特徴的な、フルーティでフローラルな複雑な香り  
ドライ、塩味、調和のとれた、凝縮感、複雑、ミネラル、バランスの取れた酸味