

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

カーサヴェッキア マルコ

Casavecchia Marco

CASAVECCHIA



カーサヴェッキア社は、1700年代からワイン製造に携わってきました。

ドルチェットダルバのほぼ中心に位置し、バローロのカステイオーネ村に隣接するディアノダルバは石灰質の強い粘土質で、その影響により男性的なワインを造りだします。

畑は、ソリリキン、サンキリコなどディアノ地区に4ヶ所と、バローロのカステリオーネ ファレット村に畑を持ち、その広さは合わせて約10haにおよびます。

ディアノダルバ地区の町の起源は、ローマ時代に遡り、名前の由来は、”狩猟の神 ディアナ”からきています。

2018 Diano d'Alba Sori Richin

750mlx6

希望小売価格 ¥3,900 (税別)

希望小売価格 ¥4,290 (税込)

【州】	ピエモンテ州
【カテゴリ】	DOCG
【品種】	ドルチェット100%
【醸造責任者】	LUCA CASAVECCHIA/ルカ・カーザヴェッキア
【農業技術者】	MARCO CASAVECCHIA/マルコ・カーザヴェッキア
【畑面積】	0.31ha
【収穫量】	80hl / ha
【植樹率】	4500株 / ha 樹齢 40年
【畑の標高】	海拔428m 南
【土壌】	石灰質を含む粘土質
【仕立て法】	グイヨー
【収穫時期】	9月中旬
【アルコール発酵】	50hlのガラス張りのセメントタンクで5日間
【発酵温度】	28℃~29℃
【マセラシオン】	5日間 28~29℃
【熟成】	セメントタンク
【瓶内熟成】	2ヶ月
【初ヴィンテージ】	1993年
【アルコール度数】	13.00%
【サービス温度】	15℃から16℃
【アビナメント】	サラミやプリモなど



輝きのあるルビー色。マラスキーノ・チェリーや、プルーンを想わせる香り。
柔らかい味わいで軽いタンニンがある。