

# 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、バローロのカスティ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。

### 2017 Langhe Rosso Pian del Lupo

750mlx6 希望小売価格 ¥6,320 (税別)

希望小売価格 ¥6,952 (税込)

【州】	ピエモンテ州
【カテゴリー】	DOC Langhe Rosso
【品種】	ネッビオーロ 70%、メルロー30%
【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】	1ha
【収穫量】	100hl / ha
【植樹率】	5000株 / ha 樹齢 10年
【畑の標高】	海拔410m 南西向き
【土壌】	粘土質
【仕立て法】	グイヨー
【収穫時期】	9月下旬
【アルコール発酵】	50hlのガラス張りのセメントタンクで6日
【発酵温度】	29~30℃
【マセラシオン】	10日間、29~30℃
【熟成】	アリエール産 350/500lのオーク樽で12ヶ月室温で
【瓶内熟成】	6ヶ月
【初ヴィンテージ】	1999年
【アルコール度数】	14.00%
【サービス温度】	16~17℃
【アピナメント】	香り高い肉料理やジビエ



ルビーレッド色でガーネットのハイライトがあり、濃厚なスパイスの香り。  
柔らかく芳醇で調和のとれた味わい。