

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

カンティーネ チェチ Cantine Ceci



カンティーネ チェチは、プロシート、パルメジヤーノなどで有名な美食の地パルマの北約10kmに位置し、1938年よりランブルスコを造り続けています。40年代初め、ファミリー企業として創設され、成功を成し遂げ、90年代にはランブルスコを代表するカンティーナになりました。そして、2004年には最も辛口コメントで有名な<ルカ・マローニ>において、最高級のワインと認定されるIP90を獲得するまでになる。

N.V Lambrusco Casanova

750mlx6 希望小売価格 ¥2,620(税別)

希望小売価格 ¥2,882(税込)

【州】 エミリア＝ロマーニャ州

【カテゴリー】 Lambrusco Emilia IGT

【品種】 ランブルスコ 100%

【醸造責任者】 アレッサンドロ・チェチ Alessandro Ceci

【生産地】 エミリア

【畠面積】 約20ha

【収穫量】 100 ql/ha

【植樹率】 5000 株/ha 樹齢 約20年

【畠の標高】 0～350m/南東向き

【土壤】 粘土質 石灰質土壤

【仕立て法】 スパリエッラ

【収穫時期】 9月中旬～下旬

【アルコール発酵】 ステンレスタンク 2～3ヶ月

【発酵温度】 18°C

【マセラシオン期間】 5日間

【気圧】 2.5気圧

【アルコール度数】 10.50%

【サービス温度】 8～10°C

【アビナメント】 パルミジヤーノ・レッジャーノ、パルマ産生ハム、その他エミリアのサラミ類。

ローストした肉料理、煮込み料理など、色々な料理に合わせやすい。



スミレ色の反射のある赤紫色。きめ細かく持続性のある美しい泡。程よい甘みのある赤系果実のフレッシュな香り。しっかりとした調和のとれた味わい。柔らかい構成と甘みにより緩和された心地よいタンニンがある。