

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、プロシュート、パルメジャ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きています。

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くルカ・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
【畑面積】	約20ha
【収穫量】	100 ql/ha
【植樹率】	5000 株/ha 樹齢 約20年
【畑の標高】	0～350m/南東向き
【土壌】	粘土質 石灰質土壌
【仕立て法】	スパリエッタ
【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℃
【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℃
【アビナメント】	パルミジャーノ・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。



スマイル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。