

# 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

アッティリオ コンティニ

## Attilio Contini



アッティリオ コンティニ社はサルバトーレ・コンティニによって1898年に設立されサルデーニャでのワイン製造の評価を高めました。息子のアッティリオが引き継ぎ、その土地が持つ素晴らしい可能性を引き出すことに成功し、現在はサルバトーレの孫達により運営、管理されています。彼らの哲学は、ヴェルナッチャ・ディ・オリスターノこそがサルデーニャ島のエネルギーを表現出来る最高のワインであると考え、1912年頃にはすでに国際的なコンクールで金賞を得るなど高い評価を得ました。1980年頃よりヴェルナッチャ、ニエデーラ、その他の土着品種の可能性を探りつつ、伝統を守りながら市場の要望に合わせた商品も開発する努力をしています。

マルエントウ ロッソ

### 2018 Maluentu Rosso

750mlx12 希望小売価格 4,120円(税別)  
希望小売価格 4,532円(税込)

【州】	サルデーニャ州
【カテゴリー】	IGT Tharros
【品種】	85% ニエッデラ / 15% メルロー、シラー、カベルネ・ソーヴィニヨン
【名前の由来】	サルデーニャの方言で『暴風(直訳:悪い風)』を意味するが、このワインの名前は近くにある『マル・ディ・ヴェントレ島』に由来する
【醸造責任者】	PIERO CELLA(ピエロ・チェッラ)
【生産本数】	35,000本
【収量】	60~70 q/ha
【植樹率】	4,000本 樹齢15~20年
【畑の標高】	30メートル
【土壌】	主に砂質、若干の粘土質が混ざる土壌
【仕立て】	グイヨー、コルドーネ・スペロナート、アルベレッロ
【収穫時期】	9月下旬
【醸造容器】	ステンレスタンク
【アルコール発酵】	約8~10日間
【マセラシオン】	約8~10日間
【熟成方法】	ステンレスタンクで4ヶ月
【瓶内熟成】	2ヶ月以上
【アルコール度数】	13.5%
【サービス温度】	14~16℃
【アビナメント】	アペリティーヴォ時にサラミやチーズの盛り合わせ、ラムの煮込みなど



透明感のあるルビーレッドでグラスの縁は濃いルビーレッド  
地中海の香り、ブラックベリー、ミルトなどのフルーツの香りが、芳香性のフィナーレへと発展する魅力的で心地よい飲み心地、飲みやすさが特徴