

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

エミディオ マエロ Emidio Maero

VINI D.O.C. COLLINE SALUZZESI



AZIENDA AGRICOLA IN CASTELLAR

エミディオ・マエロは1999年に設立されましたが、その歴史は古くからこの土地の伝統に深く結びついています。

1500年代に教皇ジュリオII世を魅了したペラヴェルガ種は、一時忘れられた品種となっていました。1981年にエミディオの父であるレミジオが、ブロンデッド村唯一のトラットリアを引き継ぎ、そこでのハウスワインとして高い評価を得ました。

畑はコッリ・サルツェージの西側のブロンデットに位置し、丘陵地の最も日当たりの良い土地にぶどうが植えられています。最良の土壌で実った最上のぶどうのみを使い品質の向上を常に目指しています。

NV ヴィターエ ヴィーノ スプマンテ ロサート Vitae Vino Spumante Rosato

750mlx6

希望小売価格 ¥4,620(税別)

希望小売価格 ¥5,082(税込)

【州】	ピエモンテ州
【カテゴリー】	Vino rosato metodo martinotti
【品種】	ペラヴェルガ100%
【醸造責任者】	Redolia Mario レディオラ マリオ
【栽培責任者】	Argamante Nicola アルガマンテ ニコラ
【生産地】	Saluzzo、Castellar サルツォ、カステッラー
【畑面積】	1 ha 所有土地面積 10ha
【収穫量】	63~70 ql/ha
【生産本数】	7,000本
【植樹率/ha】	3,250本 樹齢約24年
【畑の標高】	350m 南・北西向き
【土壌】	赤土、粘土質土壌
【仕立て法】	グイヨー
【収穫時期】	9月初旬
【アルコール発酵】	ステンレスタンクで18日間
【発酵温度】	15°C
【熟成方法】	6ヶ月間澱とともに熟成
【瓶内熟成】	2ヶ月間
【初ヴィンテージ】	2011年
【アルコール度数】	12.5%
【サービス温度】	18°C
【アピナメント】	アペリティーヴォとして、また魚料理や軽めの肉料理に、またクリーム系のドルチェに



淡いピンク色、フレッシュな果実、ラズベリー、フサスグリ、フローラルな香り。

柔らかく軽い泡、ふくらみのある口当たり、タンニンのないペラヴェルガの味わいが感じられる。