

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

テッレ デル ファエット

Terre del Faet



アンドレア・ドゥリウスは2012年、祖父母が所有していた約1haの畑を受継いでワイン造りを始めました。Cormonsの南東でDOC Collioゾーンのほぼ中心部、トリエステ湾から広がる平野が末端に位置する標高80mの丘の上の畑は谷底まで日当たりが良く、ブドウ栽培には最適な環境に恵まれています。「ポンカ」と呼ばれる粘土と雲母や長石等の珪酸塩鉱物の土壌により、ワインに独特な構造とミネラルを与え、美しい白ワインを育みます。

2021 Ribolla Gialla IGP Venezia Giulia

750mlx12

希望小売価格 5,120円(税別)

希望小売価格 5,632円(税込)

【州】	フリウリ＝ヴェネツィア・ジュリア州
【カテゴリー】	IGP
【品種】	リボッラ・ジャッラ100%
【醸造責任者】	ANDREA DRIUS (アンドレア・ドゥリーウス)
【栽培責任者】	ANDREA DRIUS (アンドレア・ドゥリーウス)
【ブドウ生産地】	Comune di Cormòns(GO), Località Bosc di Sot e Monte Quarin
【生産本数】	4,000本
【収量】	70-80ql/ha
【植樹率】	3,000本～4,400本/ha
【畑の標高】	60～80m
【樹齢】	平均 50年
【土壌】	泥灰土、砂岩、さらに表土は粘土質
【仕立て法】	グイヨー
【収穫時期】	9月 第3週～第4週
【アルコール発酵】	期間 20～25日
【発酵温度】	17-19℃
【マセラシオン期間】	NO
【熟成】	12ヶ月、85%セメントタンク、15%オーク樽(3～5HL)
【シュールリー】	セメントタンクで 12ヶ月
【瓶内熟成】	3ヶ月以上
【アルコール度数】	13.00%
【サービス温度】	10-12℃
【アビナメント】	アペリテーヴォに最適、また生の魚や甲殻類、野菜のリゾットなどのデリケートな料理にも。

輝きのあるイエロー、白い花やフルーツの繊細な香り
フレッシュで綺麗な酸のある直線的な味わい

