

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

Cascina Feipu

1960年代末にインガウナ平野の典型的な野菜栽培をブドウ栽培に徐々に変えて創業した農場カシーナ・フェイプは、現在、ピガート、ロッセーゼ、グラナッチャなどのブドウを栽培する約6ヘクタールのブドウ畑を持ち、年間約8万本のワインを生産しています。

土地を守りながら、除草作業や害虫との戦いにおいて 常に実験的・革新的な農業技術を取り入れ、農薬の使用量を大幅に削減しています。

2018 グラナッチャ (Granaccia IGT)

750mlx12 希望小売価格 ¥5,120 (税別)
希望小売価格 ¥5,632 (税込)

| | |
|-----------|--|
| 【州】 | リグーリア州 |
| 【受賞歴】 | Premio Internazionale Slow-Food Per La Bio-Diversita' 2003 |
| 【カテゴリー】 | IGT Colline Savonesi |
| 【品種】 | グラナッチャ 100% |
| 【醸造責任者】 | Serra Daniela (セッラ ダニエラ) |
| 【栽培責任者】 | Roberto Abate (ロベルト アバーテ) |
| 【ブドウ生産地】 | Albenga (アルベンガ) |
| 【畑面積】 | 0.8ha 土地所有面積 6ha |
| 【収穫量】 | 90ql |
| 【植樹率】 | 4,500本/ha 樹齢平均10年 |
| 【土壌】 | 砂質、沖積土壌 |
| 【仕立て法】 | コルドーネ |
| 【収穫時期】 | 9月 |
| 【アルコール発酵】 | ステンレスタンク 20日間 マセラシオン 8~12日間 マロラティック発酵 |
| 【発酵温度】 | 22-26°C |
| 【熟成】 | ステンレスタンクで10~12ヶ月 |
| 【瓶内熟成】 | 1-2ヶ月 |
| 【初ヴィンテージ】 | 1975年 |
| 【アルコール度数】 | 13.50% |
| 【サービス温度】 | 14-16°C |

【アビナメント】 肉料理、干し鱈の煮込みなど

深いルビー色。ラズベリーやスグリ、熟したチェリーなどの赤系果実の香り。
ベリー類、リコリス、プルーンなどの味わい。

