

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
カッシーナ フェイプ

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ッシーナ・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。

ピガート

2022 Pigato DOC

750mlx12 希望小売価格 ¥4,300(税別)

希望小売価格 ¥4,730(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】	DOC Riviera Ligure di Ponente
【品種】	ピガート 100%
【醸造責任者】	Serra Daniela (セツラ 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】	4.5ha 土地所有面積 6ha
【収穫量】	110ql
【植樹率】	5,000本/ha 樹齢平均20年
【土壌】	砂質、沖積土壌
【仕立て法】	アルベレッロ/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 15日間 マセラシオン3時間
【発酵温度】	15-18℃
【熟成】	瓶内熟成1~2ヶ月 澱の中での熟成3~4ヶ月
【瓶内熟成】	1-2ヶ月
【初ヴィンテージ】	1970年
【アルコール度数】	12.50%
【サーブ温度】	12℃



【アビナメント】 魚料理、ペーストジェノヴェーゼのパスタ、野菜の詰め物のオープン焼き・浅鍋煮込み

麦わら色。アカシアの花、エニシダ、バジリコやセージの香り。

黄桃などの果実の味わい。