

AVICO

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 〒151-0066
Yoyogi Flower Mansion #601, 1-7-2 Nishihara, Shibuya-ku, TOKYO JAPAN, (Zip) 151-0066
Tel. 03-6407-9522 Fax. 03-6407-9523

ジョヴィ Giovi



シチリア産のリッチで香り豊かな果物そのもののフレーバーを壊さず、最大限に引き出すことをモットーとする蒸留所。
原料はシチリア島全土の信頼のおける生産者から厳格に選別して仕入れ、蒸留器は昔ながらの単一式を基に、オーナーのジョヴァンニ・ファウチ自ら製作するという力の入れよう。
設立間もないが、毎年数々のコンクールでメダルを受賞しており、すでに高い評価を得ている。

2021 ヴィーノ エтна ビアンコ Vino Etna Bianco DOC

750mlx6

希望小売価格 ¥6,920(税別)

希望小売価格 ¥7,612(税込)

【州】	シチリア州
【カテゴリー】	Etna D.O.C.
【品種】	カリカンテ85%、グレカニコ15%
【醸造・栽培責任者】	Giovanni La Fauci ジョヴァンニ・ラ・ファウチ
【ブドウ生産地】	Contrada Allegracore e Passopisciaro, Randazzo (CT), Sicilia
【畑面積】	2ha
【生産本数】	3,000~3,500本
【収穫量】	3.800 Kg/ha
【植樹率】	8,000株 / ha 樹齢40~60年
【畑の標高】	700m 北向き
【土壌】	火山性土壌
【仕立て法】	アルベレッロ/スパリエラ
【収穫時期】	白ブドウは黒ブドウより早く、11月中旬ごろに収穫される。 その後ロザートのように非常にソフトにプレスする。
【醸造容器】	ステンレスタンク
【アルコール発酵】	約20日間
【発酵温度】	10℃~20℃ 香りを保ち、ワインにストラクチャーを与える温度
【熟成】	ステンレスタンクで約5ヶ月
【マセラシオン期間】	24時間低温浸漬の後、 果皮と分離し選別酵母とともにアルコール醗酵。
【初ヴィンテージ】	2010年
【アルコール度数】	12.7%
【サービス温度】	8℃~10℃
【アビナメント】	白身の肉料理、香り高いチーズ、 甲殻類や魚介類、ワインだけで飲んでも美味しい



完熟したブドウからくる麦わら色。エーテル、ドライフルーツや熟したフルーツ、グレープフルーツ、かすかにバニラの香り。
素晴らしいバランスを備え、エトナの火山性土壌からくるミネラルの塩味を持つ、ボディのあるワイン。