

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

ガイド マルセッラ

Guido Marsella



フィアーノ ディ アヴェリーノ地区でもっとも標高の高いSumoontel地区に10ヘクタールの畑を所有しています。海拔700mを越える畑で育てられるぶどうは、非常に厳しい気候条件のため通常のフィアーノの実より小さく、とても凝縮した高品質のぶどうが生育します。

既にエスプレッソ誌ではフィアーノ ディ アヴェリーノ部門では第一位に選ばれました。

2007年ヴィンテージより、ガイドマルセッラ自身が、トゥフォ地区から厳選した、ファランギーナのブドウを買い付け、ガイドのカンティーナで醸造し、ファランギーナを造っています。

2017

ファランギーナ ベネヴェントー "ポッジ レアーリ"
Falanghina Beneventano "Poggio Reali"

750mlx6

希望小売価格 ¥4,420 (税別)

希望小売価格 ¥4,862 (税込)

【州】	カンパーニャ州
【カテゴリー】	IGT Falanghina Beneventano
【品種】	ファランギーナ100%
【醸造責任者】	ガイド・マルセッラ
【栽培責任者】	ガイド・マルセッラ
【ブドウ生産地】	ポンテ、ベネヴェント(Ponte, Benevento)
【畑面積】	30ha
【生産本数】	10,000本
【収穫量】	100 ql
【樹齢】	22~26年
【畑の標高】	550m、南東向き
【土壌】	粘土質、石灰質土壌
【仕立て法】	グイヨ
【収穫時期】	10月初旬
【アルコール発酵】	ステンレスタンクで30日
【発酵温度】	9°C
【熟成】	ステンレスタンクで最低6ヶ月
【瓶内熟成】	5ヶ月
【初ヴィンテージ】	2007年
【アルコール度数】	14.00%
【サービス温度】	12°C
【アビナメント】	食前酒、魚料理全般(魚介のパスタ、アクア・パッツァ)



薄緑色がかった麦わら色。デリケートで甘い香り、トロピカルフルーツ(パイナップル、パパイア)の香り。とてもフレッシュ、風味があり豊満な味わい。