

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Sumoonttel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。

2018 フィアーノ ディ アヴェリーノ
Fiano di Avellino

750mlx12 希望小売価格 ¥5,920 (税別)
希望小売価格 ¥6,512 (税込)

【州】	カンパニーニヤ州
【カテゴリー】	DOCG
【品種】	フィアーノ 100%
【醸造責任者】	グイド・マルセッラ
【栽培責任者】	グイド・マルセッラ
【ブドウ生産地】	スムモンテ(Summonte)
【畠面積】	9ha
【生産本数】	26,000本
【収穫量】	40ql / h
【樹齢】	約20年
【畠の標高】	750m 東南向き
【土壤】	粘土質
【仕立て法】	グイヨ
【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】	ステンレスタンク最低6ヶ月
【瓶内熟成】	6ヶ月
【初ヴィンテージ】	1997年
【アルコール度数】	13.50%
【サービス温度】	12°C
【アビナメント】	魚料理全般、白身肉料理



緑色を帯びた、麦わら色。グレープフルーツの皮、レモン、ヘーゼルナッツ、西洋かりんや、白い花の香り。ミネラルのバランスがとれた、コクがあり豊かなボディで飲みごたえたっぷりな味わい。純度の高い酸が明快な軸となり、それに付随するように多種多様な要素が構築されています。