

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、Grecoのブドウを買い付け、ガイドのカンティーナで醸造し、グレコ・ディ・トゥーフォを造っています。

2020 Greco di Tufo "Poggi Reali"

750mlx6

希望小売価格 ¥6,300 (税別)

希望小売価格 ¥6,930 (税込)

- 【州】 カンパーニャ州
- 【カテゴリー】 DOCG
- 【品種】 Greco 100% (ガイド自らセレクトした買いブドウ)
- 【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】 モンテフスコ地区 Montefusco(AV)
- 【畑面積】 20ha
- 【収穫量】 80ql
- 【植樹率】 2,500本/Ha 樹齢約26~36年
- 【土壌】 粘土質、凝灰岩の土壌
- 【仕立て法】 グイヨ
- 【畑の標高】 600m 南東向き
- 【収穫時期】 10月
- 【アルコール発酵】 ステンレスタンクで30日
- 【発酵温度】 13°C
- 【熟成】 ステンレスタンクで最低6ヶ月
- 【瓶内熟成】 12ヶ月
- 【初ヴィンテージ】 2007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(スズキの塩釜焼等) フレッシュチーズ、白身の肉料理



麦わら色で、強いフルーツの香りミネラルリックのニュアンスの香り
はつらつとした酸味と、柔らかな舌触り、なめらかな辛口