

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

イッポリート Ippolito



シチリアの西部、アグリジェントの北、標高385mに位置する小さな村サラパルータにあるカンティーナ。

Ippolitoファミリーはブドウ栽培農家としての情熱と経験をもとに4世代にわたって受け継がれてきました。

畑はサラパルータとポッジョレアーレのベリーチェ溪谷にまたがって広がる標高400～500mの丘陵地帯にあります。土壌は豊かで日当たりが良く雨が少ない理想的な環境条件のおかげで、良いブドウができます。ファミリーは土地とそこに実る果実への敬愛を持ってしっかりとしたボディと骨格を持った素晴らしいワインを造っています。

2021 Grillo Bianco

750mlx12 希望小売価格 ¥2,920 (税別)
希望小売価格 ¥3,212 (税込)

【州】	シチリア州
【カテゴリー】	IGT Terre Siciliane テッレ シチリアーネ
【品種】	グリッロ 100 %
【醸造責任者】	Giuseppe Ippolito ジュゼッペ イッポリート
【ブドウ生産地】	Salaparuta (Trapani) サラパルータ (トラパニ)
【畑面積】	7ha 所有土地面積25ha
【生産本数】	20,000本
【収穫量】	80 qli /ha
【植樹率】	4,000本 /ha 樹齢25年
【畑の標高】	500m 南東向き
【土壌】	粘土質の多い混合土壌、有機物に富む
【仕立て法】	コントロスパリエラ - グイヨー
【収穫時期】	8月中旬
【アルコール発酵】	ステンレスタンク
【マセラシオン期間】	温度管理しながら20日間
【発酵温度】	11～12℃
【熟成】	ステンレスタンクで4ヶ月
【初ヴィンテージ】	2007年
【アルコール度数】	13.00%
【サービス温度】	8～10℃
【アビナメント】	魚介料理、フレッシュチーズなど

グリーンの反射のある麦わら色、エキゾチックなフルーツの香り。
フレッシュで、きれいな酸としっかりとしたボディが感じられる。

