

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渓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 シラー

750mlx12 希望小売価格 ¥3,120 (税別)
希望小売価格 ¥3,432 (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】

シラー100 %

【醸造責任者】

Angelo Rubino アンジェロ・ルッビーノ

【ブドウ生産地】

Salaparuta (Trapani, Italia) サラパルータ (トラパニ)

【畠面積】

5ha 所有土地面積20ha

【生産本数】

10,000本

【収穫量】

70 qli /ha

【植樹率】

4,000本 /ha 樹齢15年

【畠の標高】

300m 南東向き

【土壤】

礫、小石の多い混合土壌、やや石灰質、場所により黒土、植物的(ミネラル豊富な)土壌

【仕立て法】

コントロスパリエラ - グイヨー

【収穫時期】

9月上旬

【アルコール発酵】

ステンレスタンク

【発酵温度】

18～20°C

【マセラシオン期間】

温度管理しながら8～10日間

【熟成】

ステンレスタンクで3ヶ月以上

【初ヴィンテージ】

2007年

【アルコール度数】

13.50%

【サービス温度】

16～18 °C

【アビナメント】

熟成したチーズ、ジビエ(しっかりした味付けのソースとともに)

紫がかかった濃い赤、ブラックベリーやブルーン、黒コショウなどの香り。

芳醇でタンニンはアロマティック、余韻に心地よいスペイスの味わいがある。

