

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

イジナルダ

Isimbarda



カンティーナの名称は、17世紀終盤、畑があるサンタ・ジュリエッタ地区一帯の領主であったイジナルディ侯爵家に由来しています。

一族は、恵まれた土地と高い栽培技術を誇り、オルトレポ地区の他の生産者の手本であったといわれています。

リースリング・レナーノという品種は、同地区で高品質のものができると一般的に言われていますが、中でもイジナルダのクリュ”ヴィーニャ・マルティナ”という畑は、風通しの良い斜面という最高の条件にある畑で、それ故に余韻の長さボディ、骨格のあるきれいな酸は特筆すべきものがあります。

ブランド ノワール ブリュット
NV **Blanc de Noire Brut**

750mlx12 希望小売価格 ¥8,120 (税別)
希望小売価格 ¥8,932 (税込)

【州】	ロンバルディア州
【カテゴリー】	DOCG Oltrepo Pavese
【品種】	ピノネロ100%
【醸造責任者】	ダニエレ・ザンジェルミ (Daniele Zangelmi)
【栽培責任者】	ダニエレ・ザンジェルミ (Daniele Zangelmi)
【ブドウ生産地】	サンタ・ジュリエッタ (Santa Giuletta) 地区、
【畑面積】	3ha 所有土地面積 40ha
【生産本数】	7,500 本
【収穫量】	70q1/ha
【植樹率】	5000株/ha 樹齢22年
【畑の標高】	350m 西向き
【土壌】	シルト、砂質土壌
【仕立て法】	ギヨー
【収穫時期】	9月初旬から中旬
【アルコール発酵】	ステンレスタンク 20日間
【熟成】	36ヶ月 瓶内熟成
【アルコール度数】	12.00%

濃い緑色を帯びた麦わら色、白い花、熟した黄色の果実、酵母の香り、力強い味わいとエレガントな酸味。

