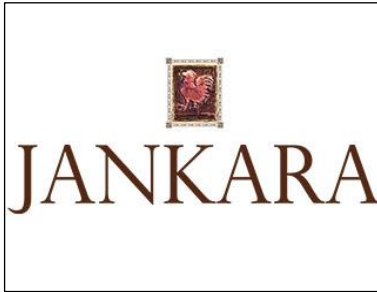


AVICO

東京都港区赤坂8-13-23 菱興赤坂マンション204号 〒107-0052
Ryoko Akasaka Mansion #204, 8-13-23 Akasaka, Minato-ku, 107-0052 TOKYO JAPAN
Tel. 03-5771-7223 Fax. 03-5771-7138

ヤンカラ

Jankara



オーナーのレナート・スパーノは、20年以上住んだアメリカより故郷にもどり、ワイン造りを始めた。ヴェルメンティーノ ディ ガッルーラは大きく3つの地区(サンレオナルド、バッサガルーラ、バレージ)に分けられ、その中心となるサンレオナルド地区はサルディーニャ島で2番目に高い標高1,200mのモンニインヴァーラ山の北側に位置している。

この山の影響により南からの熱風を防ぎ、酸と糖度のバランスの良いワインが造られる。エノロゴは、ピベンダやガンベロロッソで最優秀エノロゴとして表彰された、ジャンニ・メノッティ氏。

2020 コッリ デル リンバーラ “ル ニエドゥ” Colli del Limbara “Lu Nieddu”

750mlx6

希望小売価格 ¥7,620 (税別)

希望小売価格 ¥8,382 (税込)

【州】	サルデーニャ州
【カテゴリー】	IGT Colli del Limbara
【品種】	カリカッジョーラ、パスカーレ、カンノナウ、ドルチェット、バルベラ、カベルネ・フラン
【醸造責任者】	Gianni Menotti (ジャンニ・メノッティ)
【栽培責任者】	Gianpiero Nieddu (ジャンピエロ・ニエドゥ)
【ブドウ生産地】	サンタントニオ ディ ガッルーラ Sant'Antonio di Gallura
【畑面積】	0.5ha
【生産本数】	2,025本
【収穫量】	30q/ha
【植樹率】	3,000本 樹齢85年
【畑の標高】	400m 南向き
【土壌】	花崗岩土壌
【仕立て法】	グイヨー
【収穫時期】	10月第1週
【アルコール発酵】	ステンレスタンク 14日
【発酵温度】	24℃
【マセラシオン】	14日間
【熟成】	225Lバリックで1年
【瓶内熟成】	6ヶ月
【初ヴィンテージ】	2010年
【サアルコール度数】	14.0%
【サービス温度】	16-18℃
【アビナメント】	サルディーニャの仔豚料理、マグロのステーキ黒コショウ風味など。



ルビーレッド色。コーラやバニラ香のある森のベリー類の香り。軽く柔らかなタンニンのある、ソフトな口当たり。

受賞:2015VTがRobert Parker 90ptを受賞