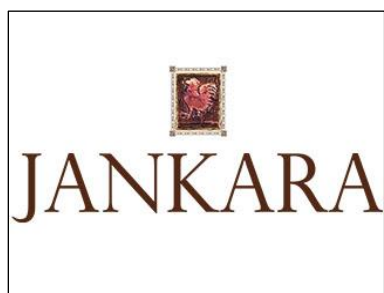


AVICO

〒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

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 Vermentino di Gallura Superiore

ヴェルメンティーノ ディ ガッルーラ スーペリオレ

750mlx6

希望小売価格 ¥4,620 (税別)

希望小売価格 ¥5,082 (税込)

【州】	サルデーニャ州
【カテゴリー】	DOC Vermentino di Gallura Superiore
【品種】	ヴェルメンティーノ100%
【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】	ルラス (Luras)
【畑面積】	5ha
【生産本数】	20,000本
【収穫量】	60q/ha
【植樹率】	5,000本 樹齢10年
【畑の標高】	300m 北東向き
【土壌】	花崗岩土壌
【仕立て法】	グイヨー
【収穫時期】	9月中旬～下旬
【アルコール発酵】	ステンレスタンク 20日
【発酵温度】	16℃
【瓶内熟成】	3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】	12℃
【アビナメント】	カラミのスパゲティ、魚介類のフリットミスト



グリーンの反射のある麦わら色

アーモンドの花、マンダリンオレンジの皮、白桃など。

ミネラル、アーモンドの余韻

受賞: Miglior Vino Bianco Porto Cervo Wine Festival 2017