

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

レ コンテッセ Le Contesse



レ・コンテッセ社は、イタリア・ヴェネト州の東側、コネリアーノ地区に位置しております。

コネリアーノ地区は氷河期に氷河とともに土壌が形成されたと言われており、なめらかで風味豊かな味わいのスパマンテに仕上がります。昔からある農業文化と、今日の企業とが組み合わせり、この地域にしか出来ない、この土地を最大限に表現した本当の果実の美味しさをもつスパマンテを造る生産者です。

2021 ^{カベルネ} Cabernet

750mlx6 希望小売価格 ¥1,920(税別)

希望小売価格 ¥2,112(税込)

【州】	ヴェネト州
【カテゴリー】	IGT Marca Trevigiana
【品種】	カベルネ・ソーヴィニヨン50%、カベルネ・フラン50%
【醸造責任者】	Loris Bonotto (ローリス ボノット), Enrico Buffoni (エンリコ ブッフオーニ), Irene Bozzo (イレーネ ボッツォ)
【栽培責任者】	Loris Bonotto (ローリス ボノット), Fabio Bonotto (ファビオ ボノット)
【生産地】	Tezze di Piave (テッツェ ディ ピアヴェ), S.Polo di Piave (サンポーロ ディ ピアヴェ) Mareno di Piave (マレーノ ディ ピアヴェ)
【畑面積】	100ha
【生産本数】	20,000本
【収穫量】	140 ql/ha
【植樹率】	3,000 株/ha 樹齢20年
【畑の標高】	80m 南東向き
【土壌】	粘土質と砂質、石灰質のミックス
【仕立て法】	シルヴェオー
【収穫時期】	9月下旬
【アルコール発酵】	ステンレスタンク 15日間
【発酵温度】	16°C
【マセラシオン期間】	4日間
【熟成】	ステンレスタンクで最長1年間
【瓶内熟成】	最長6か月間
【アルコール度数】	12.00%
【サービス温度】	16~18°C
【アビナメント】	赤身肉料理、狩猟肉料理(ホロホロ鳥の赤ワインソース)



スマイレ色を帯びたルビー色。ハーブやラズベリー、イチゴ等の赤い実の香り。スパイシーで力強く、酸味と優しいタンニン、果実味のバランスとれた味わい。