

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ため、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、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。

2022 ピノ グリージョ
Pinot Grigio

750mlx12 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】 | DOC Venezia |
| 【品種】 | ピノ グリージョ 100% |
| 【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) |
| 【生産本数】 | 20,000本 |
| 【収穫量】 | 150 ql/ha |
| 【植樹率】 | 3,000~3,500 本 樹齢 10年未満 |
| 【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、小石が多く含まれる。 |
| 【仕立て法】 | シルヴェオー |
| 【収穫時期】 | 9月 |
| 【アルコール発酵】 | ステンレスタンク 15日間 |
| 【発酵温度】 | 16℃ |
| 【熟成】 | ステンレスタンク |
| 【瓶内熟成】 | 6ヶ月以上 |
| 【アルコール度数】 | 12% |
| 【サービス温度】 | 10℃ |
| 【アビナメント】 | バッカラのヴィチエンツァ風白ポレンタを添えて。(ヴィチエンツァの郷土料理) 野菜のリゾットやエビの天ぷらなどにも。 |

緑色を帯びた麦わら色。リンゴやのニワトコ、フレッシュな果実や花の香り。

果実味と酸味のバランスが良く、塩味を感じ優雅な味わい。

