

# 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

マルコ

カルピネーティ

## Marco Carpineti



MARCO CARPINETI  
VITICOLTORI IN CORI

ローマの南、モンテレピーニに守られた小さな町コーリにあるカンティーナです。優しく、同時に力強く、ブドウ栽培の最初からの、何千年もの歴史により形作られた古い土地です。標高400mの土地で、Carpinetiファミリーにより代々受け継がれてきたカンティーナで、1994年から有機栽培に転向しました。殺虫剤、化学肥料、化学物質を一切使っていません。畑も2014年から土壌の汚染を防ぐため、馬で耕しています。私達のチャレンジは、この土地のみの知らされるブドウ品種を隠された宝物として守り続けることです。それぞれのワインにストーリーがあり、香りとともにフィーリングが心に届きます。

### 2016 キウス ブリュット メト クラシッコ Kius Brut Metodo Classico

750mlx6

希望小売価格 ¥5,920 (税別)

希望小売価格 ¥6,512 (税込)

|           |   |
|-----------|---|
| 【州】       | ラツィオ州   |
| 【カテゴリー】   | Vino Spumante di Qualita                                      |
| 【品種】      | ベローネ100%  |
| 【醸造責任者】   | Francesco Silvi (フランチェスコ・シルヴィ)<br>Emiliano Rossi (エミリアーノ・ロッシ) |
| 【ブドウ生産地】  | コーリ   |
| 【畑面積】     | 52ha  |
| 【生産本数】    | 40,000本   |
| 【植樹率】     | 4,400株 樹齢 約13年  |
| 【畑の標高】    | 500m 南向き  |
| 【土壌】      | 火山性土壌   |
| 【仕立て法】    | スパリエラ   |
| 【収穫時期】    | 自然に熟した時に  |
| 【アルコール発酵】 | ステンレスタンク/バリックで7~12日間  |
| 【発酵温度】    | 18℃   |
| 【熟成方法】    | 24ヶ月  |
| 【瓶内熟成】    | 24ヶ月  |
| 【アルコール度数】 | 12.50%  |
| 【サービス温度】  | 8℃  |
| 【アビナメント】  | チーズ、野菜のグリル、色々なプリモ   |



輝きのある黄金色。持続するきめ細やかな泡立ち。濃厚で芳醇、ハーブの香り。ドライでフレッシュ、塩味を感じる味わい。