

# 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

## マッソ カンタンゲル Maso Chantanghel

マッソ カンタンゲルのオーナー フェデリコ・シモーニは2006年に  
1984年より続くカンティーナを購入しました。

畑はトレントの東の丘、ヴェル・ディ・センブラのチェヴェツアーノ村に  
3つの畑、6haを所有しています。標高は460m～650mで粘土石灰と  
火山性土壤で構成された土壤からは、力強く、エレガントなワインが  
生まれます。

マッソ カンタンゲルの名前は「Maso」がイタリア語のファトリアで  
「Cantanghel」はこの土地の方言で、角を意味する「アンヘル」から  
名付けられました。フェデリコは肥料や除草剤を使用せず、  
2008年ヴィンテージが初のオーガニックヴィンテージです。

## Maso Chantanghel

### 2019 ゲブルツトラミネール ヴィーニャ カザーレ Gewürztraminer Vigna Caselle

750mlx6

希望小売価格 ¥4,920(税別)

希望小売価格 ¥5,412(税込)

【名前の由来】

クリュの名前

【州】

トレントイノ=アルトアディジエ州

【カテゴリー】

Trentino DOC

【品種】

ゲブルツトラミネール100%

【醸造責任者】

Maurizio Iachemet マウリツィオ・イアケメット

【生産地】

Vigna Caselle Cembra ヴィーニャ・カゼッレ(チェンブラ)

【畠面積】

2.4ha 土地所有面積 9.8ha

【生産本数】

6520本

【収穫量】

60 ql

【植樹率】

5,500 株/ha 樹齢約15年

【畠の標高】

500m 南向き

【土壤】

粘土質、斑岩

【仕立て法】

グイヨー

【収穫時期】

9月下旬

【醸造容器】

ステンレスタンク

【アルコール発酵期間】10日間

【発酵温度】 約18°C

【熟成】

ステンレスタンク

【澱の上での熟成】 6ヶ月

【瓶内熟成】

5ヶ月

【初ヴィンテージ】

2013年

【アルコール度数】

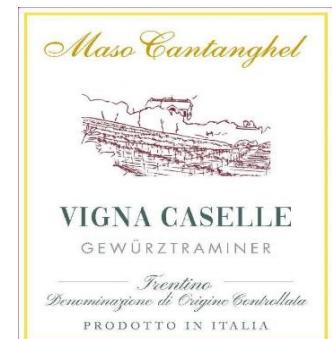
14.00%

【サービス温度】

10-12°C

【アビナメント】

魚介類のプリモ、甲殻類のグリル、野菜のパスタ、リゾットや  
フレッシュチーズなど、またアペリティーヴォとして。アジア料理にも合う。



黄金色を帯びた麦わら色、アロマティックでスパイシーな、濃厚な香り。

温かみがあり、柔らかくバランスの取れた深いストラクチャー、長い余韻。