

# 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 マッソ カンタンゲル 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。

畑はトレンツの東の丘、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壌で構成された土壌からは、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

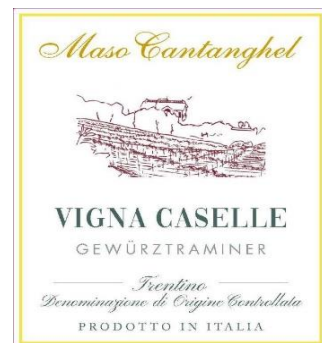
### 2019 ゲブルツトラミネール ヴィーニャ カゼレ Gewürztraminer Vigna Caselle

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】	トレンティーノ=アルトアディジェ州
【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)
【畑面積】	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
【畑の標高】	500m 南向き
【土壌】	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℃
【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℃
【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。