

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年より続くカントーニを購入しました。

畠はトレントの東の丘、ヴェル・ディ・センブラのチヴェッツアーノ村に
3つの畠、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

2017 Pinot Nero "Vigna Cantanghel"

750mlx6

希望小売価格 ¥6,920(別税)

希望小売価格 ¥7,612(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】

ピノ・ネロ100%

【醸造責任者】

Maurizio Iachemet マウリツィオ・イアケメット

【生産地】

Vigna Cantanghel(Civezzano) ヴィーニャ・カンタンゲル(チヴェッツアーノ)

【畠面積】

1.4ha 土地所有面積 9.8ha

【生産本数】

4,990本

【収穫量】

45 ql

【植樹率】

6,000 株/ha 樹齢30年

【畠の標高】

500m 南向き

【土壤】

粘土質、石灰質

【仕立て法】

グイヨー

【収穫時期】

9月中旬

【醸造容器】

フランス産オークの樽

【アルコール発酵期間】

10日間

【発酵温度】 約26°C

【熟成】

フランス産オークのバリック

【澱の上での熟成】 12ヶ月

【瓶内熟成】

10ヶ月

【マセラシオン期間】 30日間

【初ヴィンテージ】

1999年

【アルコール度数】

13.50%

【サービス温度】

16°C

【アビナメント】

白身・赤身の肉料理、ロースト、フィレ、ジビエ、ラムの料理など

【受賞歴・エピソード】 3Bicchieri Gambero Rosso、5Grappoli Bibenda、

Medaglia Oro Mundus Vini, Miglior Vino Rosso trentino Mundus Vini

生き生きとした、輝きのあるルビー色。

濃厚な香り、柔らかい味わい、ラズベリーやレッドカレントの余韻

