

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

Maso Chantanghel

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・センブラのチヴェツァーノ村に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。

2017 Pinot Nero "Vigna Cantanghel"

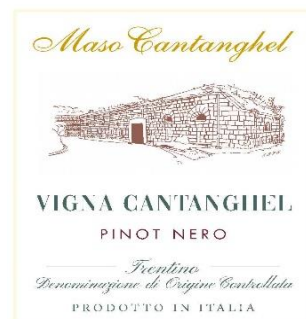
ピノ ネロ "ヴィーニャ カンタンゲル"

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 】	トレンティーノ=アルトアディジェ州
【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(チヴェツァーノ)
【畑面積】	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
【畑の標高】	500m 南向き
【土壌】	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℃
【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℃
【アビナメント】	自身・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ラントの余韻