

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エ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 Cantanghel

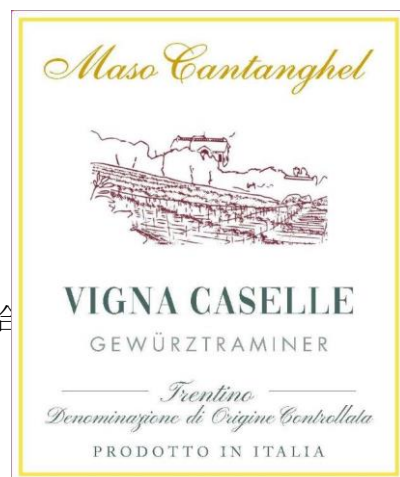
2022 Gewürztraminer Vigna Caselle

ゲブルツトラミネール ヴィーニャ カゼーレ

750mlx6

希望小売価格 ¥5,200(税別)
希望小売価格 ¥5,720(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℃
【アピナメント】 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



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、柔らかにバランスの取れた深いストラクチャー、長い余韻。