

# 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

*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。

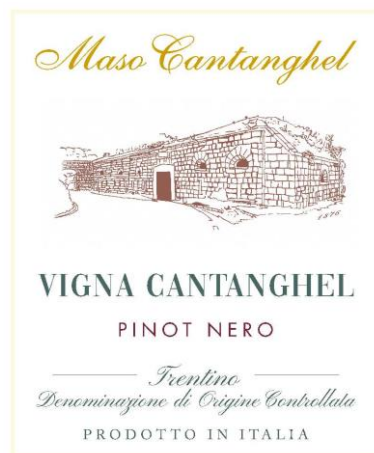
マッソ カンタンゲルの名前は「Maso」がイタリア語のファトリアで「Cantanghel」はこの土地の方言で、角を意味する「アンヘル」から名付けられました。フェデリコは肥料や除草剤を使用せず、2008年ヴィンテージが初のオーガニックヴィンテージです。

### 2021 ピノ ネロ "ヴィーニャ カンタンゲル" Pinot Nero "Vigna Cantanghel"

750mlx6

希望小売価格 ¥9,000(別税)  
希望小売価格 ¥9,900(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】 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ラントの余韻