

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。

2019 ソットサス キュヴェ SotSàs Cuvée

750mlx6 希望小売価格 ¥5,120(税別)
希望小売価格 ¥5,632(税込)

- 【名前の由来】 SotSaàsはSotto il Sasso(岩の下)の意味、岩の麓にある畑のワイン
【州】 トレンティーノ=アルトアディジェ州
【カテゴリー】 Bianco Vigneti delle Dolomiti
【品種】 シャルドネ40%、ピノ・ビアンコ40%、ソーヴィニヨン・ブラン20%
【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)、
Serso(Pergine Valsugana) セルソ(ペルジネ・ヴァルスガーナ)、
Vigna Cantanghel(Civezzano) ヴィーニャ・カンタンゲル(チヴェツァーノ)
【畑面積】 2.5ha 土地所有面積 9.8ha
【生産本数】 6590本 【収穫量】 80 ql
【植樹率】 6,000 株/ha 樹齢約10-20年
【畑の標高】 350-650m 南向き
【土壌】 斑岩、砂質、粘土質、石灰質
【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+大樽+バリック
【アルコール発酵期間】 10日間 【発酵温度】 約19℃
【熟成】 バリックと大樽 【澱の上での熟成】 12ヶ月
【瓶内熟成】 3ヶ月
【初ヴィンテージ】 1998年 【アルコール度数】 13.50%
【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、
リゾットや魚介や甲殻類をはじめとした色々なプリモ、
湖の魚料理や海の魚料理、
フレッシュチーズ(特に羊のチーズなど)
【受賞歴】 Medaglia di Bronzo Decanter UK (annata 2016)
中程度の濃さの輝きのある黄金色、非常にリッチで複雑な香り、果実味とバニラ香が程よく
溶け合っている。フルボディ、塩味があり長熟できるワイン。

