

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

モンテ サントッチョ

Monte Santoccio



ヴァルポリチェッラ・クラッシコ地域でもよい土地とされているフマネ地区の丘に約3ヘクタールの畑を所有しているカンティエーナオーナーのニコラ・フェッラーリは、26歳ながらヴァルポリチェッラ地区の大小数々のワイナリーで経験を積み、畑のブドウがグラスに注がれるワインとなるまで、品質を第一に考え、しっかりとコントロールしながら高品質な商品を作るというポリシーを持っている。

2022 ヴァルポリチェッラ クラッシコ Valpolicella Classico

750mlx6 希望小売価格 ¥4,620 (税別)
希望小売価格 ¥5,082 (税込)

【州】	ヴェネト州
【カテゴリー】	DOC Valpolicella Classico
【品種】	コルヴィーナ40% コルヴィノーネ30% ロンディネラ20% モリナーラ10%
【醸造責任者】	ニコラ・フェッラーリ(Nicola Ferrari)
【栽培責任者】	ニコラ・フェッラーリ(Nicola Ferrari)
【生産地】	フマネ(Fumane) 自社畑
【畑面積】	5.5ha
【生産本数】	8,000本
【収穫量】	60ql
【植樹率】	3,300本 樹齢 20~30年
【土壌】	石灰質土壌
【仕立て法】	ペルゴラ、グイヨ
【畑の標高】	標高300m 北、南、東、西向き
【収穫時期】	9月
【アルコール発酵】	ステンレスタンクで15日間
【発酵温度】	25℃
【マセラシオン】	期間 5日間 温度 25℃
【熟成】	ガラスで内貼りしたセメントタンクで9ヶ月間
【瓶熟成】	最低3ヶ月
【初ヴィンテージ】	2011年
【アルコール度数】	12.00%
【サービス温度】	18~20℃
【アビナメント】	しっかりした味わいのパスタ料理、中期熟成チーズ、サラミやプロシュット



輝きのあるルビー色。広がりのある新鮮なフルーツの香り。塩味のあるフレッシュな味わい。心地よいアマレーナ(スミノミサクラ)の味わい。上品な酸味と塩味。