

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

ニコラ ベルガリオ

Nicola Bergaglio



Nicola Bergaglio

1945年にニコラ・ベルガリオによって設立され、1970年より自社ワインのボトリングを始めました。
現在は息子と甥により運営されています。
ガヴィ村のロヴェレート地区に位置し、15ヘクタールの畑を所有し、樹齢30年と、クリュ畑の樹齢50年のコルテーゼ種のみを栽培しています。特にクリュのミナイアは、他のベーシックなガヴィとは一線を画しています。

ガヴィ デル コムーネ ディ ガヴィ

2022 Gavi del Comune di Gavi

750mlx12 希望小売価格 ¥3,620 (税別)
希望小売価格 ¥3,982 (税込)

【州】	ピエモンテ州
【カテゴリー】	DOCG Gavi
【品種】	コルテーゼ100%
【醸造責任者】	Bergaglio Gianluigi /ベルガリオ ジアンルイジ
【農業技術者】	Bergaglio Diego /ベルガリオ ディエゴ
【畑面積】	9ha
【生産本数】	70,000本
【収穫量】	90ヘクトリットル/ha
【植樹率】	4000 株 / ha 樹齢50年
【畑の標高】	280m / 南向き
【土壌】	粘土質
【仕立て法】	グイヨ
【収穫時期】	9月中旬
【アルコール発酵】	ステンレスタンク (100hℓ) 15日
【発酵温度】	20℃
【熟成】	ステンレスタンクで6ヶ月
【瓶内熟成】	1ヶ月
【初ヴィンテージ】	1970年
【アルコール度数】	12.50%
【サービス温度】	10℃
【アビナメント】	魚介ベースの料理や色々なアンティパスト、繊細なブリモによく合う。



麦わら色で黄金色の反射。青リンゴやトロピカルフルーツ、アカシヤの花の香りを感じる濃厚で繊細な香り。
心地よい酸味が広がる、フレッシュな味わい。
少し熟成させても良い。

受賞歴: 2 bicchieri Vini d'Italia 2018 Gambero Rosso , 90/100 Guida Essenziale 2018 Cernilli