

# 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

## ニクラス NIKLAS



Weingut Niklas

約40年前、イタリアで一番最初にケルネルの栽培を始めた造り手。  
ボルツァーノの約20km西のSt.Nikolaus地区に畑を所有しています。山々に  
囲まれた静かな土地で、ドロミティに沿ったカルダーロ湖を南に臨む景観の  
素晴らしい地域です。石灰土壌でミネラル分に富み、とてもキレのある酸味  
を感じるワインが産出されます。  
小規模家族経営ですが、多くの評定誌で、常にアルト・アディジェ地区の  
上位にランクインする程、評価が高い造り手。  
特に白ワインのクオリティに定評がある造り手です。

### 2021 ソーヴィニヨン Sauvignon

750mlx12 希望小売価格 ¥4,920 (税別)

希望小売価格 ¥5,412 (税込)

【州】	トレンティーノ＝アルトアディジェ州
【カテゴリー】	DOC Alto Adige
【品種】	ソーヴィニヨン100%
【醸造責任者】	Dieter Sölva ディエテル ソルヴァ
【栽培責任者】	Josef Sölva ジョセフ ソルヴァ
【生産地】	S.Nicolò- Caldaro (サンニコローカルダーロ市)
【畑の面積】	約1ha
【生産本数】	5,000本
【収穫量】	80 ql / ha
【畑の標高】	560m 南、南東向き
【土壌】	砂利の混ざった石灰質土壌
【仕立て法】	スパツィエーラ、ペルゴラ(農薬を可能な限り使わない自然農法)
【収穫時期】	9月中旬から9月末
【アルコール発酵】	ステンレスタンク 15～19日間
【発酵温度】	13～18℃
【マセラシオン】	低温で5時間
【熟成】	ステンレスタンクで5ヶ月間
【瓶内熟成】	2017年5月より
【アルコール度数】	13.50%
【サービス温度】	10～20℃
【アビナメント】	魚介類料理。アスパラガス、魚を使った料理。



緑色を帯びた黄色。ニワトコの香り、グーズベリー、パプリカ、桃、ほのかな柑橘類の香り。  
インパクトがあり、ミネラルの高い味わい。持続性があり、複雑な味わいのあるフィナーレ。

DOXSの意味:アナグマ

