

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

ポデーレ サンタ ルチア

Podere Santa Lucia



ポデーレ・サンタ・ルチアは、アルフォンソ・バルドゥッチとピエトロ・カッチアーニにより2005年に、地元のブドウ品種でのワイン造りを再現したいという思いにより、設立されました。

恵まれた気候と日当たりの良さ、土壌の性質によりSanta Lucia di Monte San Vito (サンタルチア・ディ・モンテ・サン・ヴィート)は特にラクリマ・ディ・モーロ・ダルバにとって、ブドウ栽培とワイン醸造に特権的な土地です。

2019 ラクリマ ディ モーロ ダルバ Lacrima di Morro d'Alba

750mlx6

希望小売価格 ¥3,420(税別)

希望小売価格 ¥3,762(税込)

【州】	マルケ州
【カテゴリー】	DOC Lacrima di Morro d'Alba
【品種】	ラクリマ ディ モーロ ダルバ 100%
【醸造責任者】	Giancarlo Soverchia/ジャンカルロ ソヴェルキア
【農業技術者】	Giancarlo Soverchia/ジャンカルロ ソヴェルキア
【畑面積】	6ha
【収穫量】	90hℓ
【植樹率】	5,000株/ha 樹齢13年
【畑の標高】	150m、南向き
【土壌】	石灰質を含む粘土質、砂質
【仕立て法】	コルドーネ スペロナート
【収穫時期】	9月20日～30日
【アルコール発酵】	温度管理されたステンレスタンクにて20日
【マセラシオン期間】	発酵前4-5日、発酵後4-5日
【熟成】	ステンレスタンクで10ヶ月
【瓶内熟成】	2ヶ月以上
【初ヴィンテージ】	2008年
【アルコール度数】	13.0%
【サービス温度】	18℃
【アビナメント】	プリモではラザニヤ、ラゲーやアマトリチャーナの Pasta、ソーセージのポレンタ、ガチョウのパッケリなど。 セコンドでは、ラムの網焼き、白身の肉のグリル、チキンのペペローニ、イノシシのジネプロ煮込み、 オツブーコ、トリッパ、豚肉の炭焼きなど。その他色々なサラミにもよく合う。



典型的なルビー色。バラの花びらや赤いフルーツのクリーンでエレガントな香り。

バランスのとれたドライな味わい。この品種特有のタンニンもあるが、苦味や渋味はない。