

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。