

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

テッラ ディ ヴィーニ Terre d'Abruzzo



1999年に設立された若いカンティーナでアブルッツォ州ペスカーラ近郊のキューティに位置している。テッラ ディ ヴィーニが目指しているのは、あくまでもクオリティの高いものを生産販売することで生産のあらゆる過程で厳格に管理されている。

栽培に関しては、日当たりやブドウへの適性を配慮した土地選びからブドウのポテンシャルを最大限に引き出すための収穫量の抑制(栽培面積72haから収穫は8トンまで)、手作業の収穫と醸造に移る前の更なる選果を実施している。またブドウの品質が基準に達しない年はわざわざ出来のよい畑のブドウを探し、そこから購入する。

醸造はブランドごとに全て別のエノロジストに依頼している。醸造設備は最先端で全て温度衛生管理の徹底された環境の中で行なわれている。

2020 Trebbiano d'Abruzzo Le Morge

750mlx12 希望小売価格 ¥2,020 (税別)

希望小売価格 ¥2,222 (税込)

【カテゴリー】

DOC

【品種】

トレッビアーノ85%、シャルドネ15%

【醸造責任者】

FRANCO GIANDOMENICO/フランコ・ジャンドメニコ

【農業技術者】

FRANCO GIANDOMENICO/フランコ・ジャンドメニコ

【畠面積】

10ha 所有土地面積 30ha

【生産本数】

100,000本

【収穫量】

130hl / ha

【植樹率】

2,700株 / ha 樹齢25年

【畠の標高】

海拔250m 南西向き

【土壤】

石灰質を帶びた、中程度の粘土質

【仕立て法】

ドッピア コントロスパリエラ

【収穫時期】

9月

【アルコール発酵】

ステンレスタンクにて15日間

【発酵温度】

15-16°C

【熟成】

ステンレスタンク

【瓶内熟成】

1ヶ月

【アルコール度数】

13.0%

【サービス温度】

10~12°C

【アビナメント】

魚介料理やフレッシュなチーズ。

Garanzia AIAB

麦わら色でグリーンの反射があり、柔らかくミディアムボディでバランスの良い酸味とバナナやいちじくの香りが感じられる。

