

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

カンティーナ ディ ヴェノーサ

Cantina di Venosa



CANTINA DI VENOSA

バジリカータ州北部ヴェノーサに本拠を構える、アリアニコ種のスペシャリスト。
アリアニコ デル ヴェルトゥレDOC地区のヴェノーサに畑を所有し、高品質な
ワインを造っています。

造られたワインの数々はイタリア評価誌などでも褒め称えられ、
イタリアワイン最強のコストパフォーマンス、『オスカー・ナショナル大賞』
を獲得。

2020

ピアンコ バジリカータ
Bianco Basilicata

750mlx12 希望小売価格 ¥2,920 (税別)

希望小売価格 ¥3,212 (税込)

【州】	バジリカータ州
【カテゴリー】	Basilicata IGT Bianco
【品種】	マルヴァジア100%
【醸造責任者】	Luigi Cantatore (ルイジ カントーレ)
【栽培責任者】	Rocco Manieri (ロッコ マニエリ)
【生産地】	Vulture地域
【生産本数】	40,000本
【収穫量】	100~120ql/ha
【植樹率】	3200本/ha 樹齢20年
【畑の標高】	400m 南東向き
【土壌】	火山性土壌
【仕立て法】	スパッリエラ
【収穫時期】	9月中旬
【アルコール発酵】	選別酵母とともにステンレス30日間
【発酵温度】	15~18℃
【熟成】	ステンレスタンク
【瓶内熟成】	4ヶ月
【アルコール度数】	12.00%
【サービス温度】	10~12℃
【味わい】	薄い麦わら色。フレッシュフルーツ、白い花、品種由来のフルーティーで濃厚な香り。 フレッシュで柔らかくデリケート。調和のとれた心地よい、ほのかな苦み。
【アビナメント】	アペリティーヴォ、前菜、パスタ料理、リゾット、甲殻類、魚介類料理

