

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

テッレ デル ファエット

Terre del Faet



アンドレア ドゥリウスは2012年、祖父母が所有していた約1haの畑を受継いでワイン造りを始めました。Cormonsの南東でDOC Collioゾーンのほぼ中心部、トリエステ湾から広がる平野が末端に位置する標高80mの丘の上の畑は谷底まで日当たりが良く、ブドウ栽培には最適な環境に恵まれています。「ポンカ」と呼ばれる粘土と雲母や長石等の珪酸塩鉱物の土壤により、ワインに独特な構造とミネラルを与え、美しい白ワインを育みます。

フリウラーノ DOC コッリオ Friulano DOC Collio

750mlx12

【州】	フリウリ＝ヴェネツィア・ジュリア州
【カテゴリー】	DOC
【品種】	フリウラーノ 100%
【醸造責任者】	ANDREA DRIUS (アンドレア・ドゥリーウス)
【栽培責任者】	ANDREA DRIUS (アンドレア・ドゥリーウス)
【ブドウ生産地】	Comune di Cormòns(GO), Località Faet, Pradis, Bosc di Sot
【生産本数】	10,000本
【収量】	70ql/ha
【植樹率】	2,700本～4,400本/ha
【畠の標高】	60～80m
【樹齢】	平均 50年
【土壤】	泥灰土、砂岩、さらに表土は粘土質
【仕立て法】	グイヨー
【収穫時期】	9月 第2週～第3週
【アルコール発酵】	期間 20～30日
【発酵温度】	17-19 °C
【マセラシオン期間】	NO
【熟成】	12ヶ月、85%セメントタンク、15%オーク樽(3～5HL)
【シュールリー】	セメントタンクで12ヶ月
【瓶内熟成】	7～8ヶ月以上
【アルコール度数】	14.00%
【サービス温度】	10-12°C
【アビナメント】	色々な料理に合わせやすいワイン、チーズやサラミ、生ハムなどとアペリテーヴォに。しつかりしたストラクチャーと複雑味があるので、ズッパや白身肉料理にも。



グリーンの反射のある淡いイエロー、品種由来のフルーティな心地よい香り、柑橘類、セージ、アーモンドバランスの取れた、ドライで柔らかい味わい、アーモンドの苦みを感じる余韻