

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

ヴェンキアレツァ

Venchiarezza



イタリアの最北東部チヴィダーレ・デル・フリウーリとプレポットの両地区に畑を持つ1950年創業のワイナリーです。標高130mと378mの畑は風通しが良いため湿気を溜め込まず、オーガニック農法に最適の自然環境に恵まれています。また、昼夜の寒暖差が激しく、果実の酸度と糖度の理想的なバランスと個性的なアロマを持つブドウが育つことも強みです。テロワールを重んじながら、ブドウ本来の持つ個性を表現し豊潤でエレガント、アロマティックで芯のしっかりとしたボディのワイン作りを目指しています。

2023 Schioppettino スキオペッティノー

750mlx12

希望小売価格 3,980円（税別）

希望小売価格 4,378円（税込）

【州】	フリウーリ=ヴェネツィア・ジュリア州
【カテゴリー】	IGP
【品種】	スキオペッティノー 100%
【醸造責任者】	Luca Caporale ルカ・カポラレー
【栽培責任者】	Luca Caporale ルカ・カポラレー
【ブドウ生産地】	Cividale del Friuli-Prepotto チヴィダーレ・デル・フリウーリ、プレポット
【畑面積】	14 ha
【生産本数】	50,000本
【収量】	3,000-9,000 l/ha
【植樹率】	5,000 本/ha
【畑の標高・向き】	130-380 m 北～南向き
【樹齢】	15-50 年
【土壌】	氷堆積土壌の斜面、石ころの多い土壌
【仕立て法】	ダブル・グイヨー（カブッチーナ）
【収穫時期】	10月初旬
【アルコール発酵】	コンクリートタンクにて 10-15日間
【発酵温度】	24-26°C
【マロラティック発酵】	一部のみ
【マセラシオン期間】	4日間
【熟成】	コンクリートタンク内にて5ヶ月間シュール・リー。
【瓶内熟成】	2ヶ月
【アルコール度数】	12.50%
【サーブ温度】	14-16 °C
【アビナメント】	少し冷やすと食前酒に最適！スパイシーなソースの白身肉料理などのアジアン・フュージョン料理とよく合う。フリウーリではスキオペッティノーは、一般的にはガチョウと組み合わせられるが、ウサギのピンクペッパーとの相性も抜群。



鮮やかな光沢あるパープルレッド

フルーティな香り、品種の特徴的なスパイシーな香り、グリーンペッパーやホワイトペッパーのニュアンス
ライトボディ、中程度の酸、非常に飲みやすい味わい