

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

マッソ

カンタンゲル

Maso Chantanghel

Maso Chantanghel

マッソ カンタンゲルのオーナー フェデリコ・シモーニは2006年に1984年より続くカンティーナを購入しました。畑はトレントの東の丘、ヴァル・ディ・センブラのチェヴェツァーノ村に3つの畑、6haを所有しています。標高は460m～650mで粘土石灰と火山性土壌で構成された土壌からは、力強く、エレガントなワインが生まれます。マッソ カンタンゲルの名前は「Maso」がイタリア語のファトリアで「Chantanghel」はこの土地の方言で、角を意味する「アンヘル」から名付けられました。フェデリコは肥料や除草剤を使用せず、2008年ヴィンテージが初のオーガニックヴィンテージです。

2023 Pinot Grigio Maso Papa

750mlx6 希望小売価格 ¥4,900 (税別)

希望小売価格 ¥5,390 (税込)

【名前の由来】	畑の名前
【州】	トレンティーノ＝アルトアディジェ州
【カテゴリー】	Vigneti delle Dolomiti IGT
【品種】	ピノ・グリージョ 100%
【醸造責任者】	Maurizio Iachemet マウリツィオ・イアケメット
【生産地】	トレント
【畑面積】	1ha 土地所有面積 9.8ha
【生産本数】	5,000本
【収穫量】	90 ql
【植樹率】	3,500 株/ha 樹齢約30年
【畑の標高】	250m-300m 南向き
【土壌】	粘土質、砂質、粗い砂利
【仕立て法】	ペルゴラ・トレンティーナ・センプリチェ
【収穫時期】	9月中旬
【醸造容器】	ステンレスタンクとバリック (20%)
【アルコール発酵期間】	10日間
【発酵温度】	約19℃
【熟成】	ステンレスタンクとバリック (20%) 8ヶ月
【瓶内熟成】	3ヶ月
【初ヴィンテージ】	2013年
【アルコール度数】	13.50%
【サービス温度】	10-12℃
【アビナメント】	魚介類、白身肉料理、パスタ類、卵料理、またアペリティーヴォとして
【受賞歴・エピソード】	Medaglia di Bronzo Decanter UK (annata 2017)



黄金色を帯びた麦わら色、熟した洋ナシのようなフルーティな香り。
ドライで塩味があり、バランスの取れたストラクチャー