

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エーナを購入しました。

畑はトレントの東の丘、ヴェル・ディ・センブラのチェヴェツアーノ村に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「Cantanghel」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。

ピノ ネロ DOC Trentino

Pinot Nero DOC Trentino

750mlx6

【 州 】	トレンティーノ＝アルトアディジェ州		
【カテゴリー】	Trentino DOC		
【品種】	ピノ・ネロ100%		
【醸造責任者】	Maurizio Iachemet マウリツィオ・イアケメット		
【生産地】	Trentoエリアの丘陵地帯		
【畑面積】	2 ha 土地所有面積 10.5 ha		
【生産本数】	6,000本		
【収穫量】	65 ql/ha		
【植樹率】	6,000 株/ha 樹齢10年		
【畑の標高】	300m 南西向き		
【土壌】	斑岩土壌		
【仕立て法】	グイヨー		
【収穫時期】	9月初旬		
【醸造容器】	ステンレスタンク		
【アルコール発酵】	12日間	【発酵温度】	約25℃
【熟成】	使用済みバリックで12ヶ月		
【瓶内熟成】	10ヶ月	【マセラシオン期間】	5日間
【初ヴィンテージ】	2021年		
【アルコール度数】	14.00%		
【サービス温度】	16℃		
【アビナメント】	白身・赤身の肉料理、ロースト、ジビエ、ラムの料理など		



生き生きとした、輝きのあるルビー色。フルーティーでほのかなスパイス香。スパイシーな香りとともに、ブラックベリーやブルーベリーなどの赤系果実とほのかな下草の香り。際立ったミネラル感、素晴らしいエレガンス、バランスの良さが際立つピノ・ネロ。