

# 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。

### 2022 ピノ ネロ DOC Trentino Pinot Nero DOC Trentino

750mlx6 希望小売価格 ¥6,300(別税)

希望小売価格 ¥6,930(税込)

【 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】	自身・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。