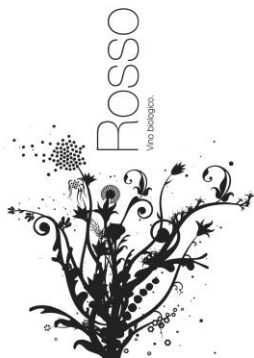


AVICO

〒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。

2022 Rosso ロッソ

750mlx12

希望小売価格 2,520円 (税別)

希望小売価格 2,772円 (税込)

【州】	フリウリ=ヴェネツィア・ジュリア州
【カテゴリ】	IGP
【品種】	メルロー80%、カベルネフラン20%
【醸造責任者】	Luca Caporale ルカ・カポラーレ
【栽培責任者】	Luca Caporale ルカ・カポラーレ
【ブドウ生産地】	Cividale del Friuli チヴィダーレ・デル・フリウーリ
【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】	130m 北東向き
【樹齢】	20年
【土壌】	堆積質。岩石、岩屑、土砂の多く混じりあう土壌
【仕立て法】	ダブル・グイヨー
【収穫時期】	9月中旬以降
【アルコール発酵】	ステンレスタンクにて 10-15日間
【発酵温度】	24-26°C
【マロラティック発酵】	YES
【マセラシオン期間】	5日間
【熟成】	ステンレスタンク内にて4ヶ月間シュール・リー。 1週間に1度の割合でバトナージュを施す
【瓶内熟成】	設定なし
【アルコール度数】	13.50%
【サービス温度】	14-18 °C
【アビナメント】	脂の程よく混じったサラミや肉料理など



鮮やかな光沢あるルビー色、ベリー全般の香り、ブルーベリーやチェリーなどの酸味と甘みの混じりあう香り、ミドル〜フルボディ。滑らかさでまろやかさのバランスの良い味わい。淡く程よいタンニンが感じられる。