

# 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

カーサヴェッキア マルコ

## Casavecchia Marco

CASAVECCHIA



カーサヴェッキア社は、1700年代からワイン製造に携わってきました。  
ドルチェットダルバのほぼ中心に位置し、バローロのカスティオーネ村に  
隣接するディアノダルバは石灰質の強い粘土質で、その影響により  
男性的なワインを造りだします。

畑は、ソリリキン、サンキリコなどディアノ地区に4ヶ所と、バローロの  
カステリオーネ ファレット村に畑を持ち、その広さは合わせて  
約10haにおよびます。

ディアノダルバ地区の町の起源は、ローマ時代に遡り、名前の由来  
は、”狩猟の神 ディアナ”からきています。

バローロ ピアンタ

### Barolo Pianta

750mlx6

【州】	ピエモンテ州
【カテゴリー】	DOCG
【品種】	ネッビオーロ100%
【醸造責任者】	LUCA CASAVECCHIA／ルカ・カーザヴェッキア
【農業技術者】	MARCO CASAVECCHIA／マルコ・カーザヴェッキア
【畑面積】	0.6437ha
【収穫量】	80hl/ha
【植樹率】	5000株 / ha 樹齢 30年
【土壌】	粘土質、石灰質
【仕立て法】	グイヨー
【収穫時期】	10月初旬
【アルコール発酵】	50hlのガラス張りのセメントタンクで、6日間
【発酵温度】	30℃～31℃
【マセラシオン】	15日間、30～31℃
【熟成】	アリエール産25hlのオーク樽で24ヶ月
【瓶内熟成】	36ヶ月間
【初ヴィンテージ】	1996年
【アルコール度数】	14.00%
【サービス温度】	16～18℃
【アビナメント】	ジビエや赤身の肉料理、熟成したチーズなど



ガーネットの輝きのあるルビー色、  
濃厚なスパイスの香り、軽いタンニンと調和の取れた芳醇な味わい。