

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、バローロのカステイオーネ村に隣接するディアー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。

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

ディアー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

【畠面積】 0.6437ha

【収穫量】 80hl/ha

【植樹率】 5000株 / ha 樹齢 30年

【土壤】 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°C～31°C

【マセラシオン】 15日間、30～31°C

【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°C

【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。

