

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

ニクラス

NIKLAS



Weingut Niklas

約40年前、イタリアで一番最初にケルネルの栽培を始めた造り手。

ボルツァーノの約20km西のSt.Nikolaus地区に畠を所有しています。山々に囲まれた静かな土地で、ドロミティに沿ったカルダーロ湖を南に臨む景観の素晴らしい地域です。石灰土壤でミネラル分に富み、とてもキレのある酸味を感じるワインが産出されます。

小規模家族経営ですが、多くの評定誌で、常にアルト・アディジェ地区の上位にランクインする程、評価が高い造り手。
特に白ワインのクオリティに定評がある造り手です。

スキアーヴァ

Schiava

【州】	トレントイノ=アルトアディジェ州
【カテゴリー】	DOC Alto Adige Lago di Caldaro Classico
【品種】	スキアーヴァ 100%
【醸造責任者】	Dieter Sölva ディエテル ソルヴァ
【栽培責任者】	Michael Sölva ミケーレ ソルヴァ
【生産地】	カルダーロ(トレントイノ=アルト・アディジェ州ボルツァーノ)
【生産本数】	8,500本
【収量】	90 ql / ha
【樹齢】	1969年に植樹
【畠の標高】	300 - 400m
【土壤】	粘土質の土壤と石灰質の砂利
【収穫時期】	10月初旬
【仕立て法】	ペルゴラ
【アルコール発酵】	ステンレスタンク 約12日
【発酵温度】	18°C~26°C
【マセラシオン】	4-6日間
【熟成】	ステンレスタンクで澱と共に4ヶ月
【瓶内熟成】	
【初ヴィンテージ】	1969年
【アルコール度数】	12.5%
【サービス温度】	12 ~14°C
【アビナメント】	どんなシーンにもぴったりの理想的なワインで、スペック、ソーセージやチーズによく合う。また、あらゆる種類の前菜や野菜料理や魚料理とも相性が良い。



鮮やかで明るいルビーレッドの色合い 濃厚で果実味豊かな香りにイチゴやブルーベリーのニュアンス
まろやかでジューシーな味わいで、エレガントでタンニンが控えめなエレガントな構造を持つワイン

FUXSの意味: キツネ