

# タウラージのトップ生産者 アントニオ・カッジャーノが造る 南イタリアの偉大な白ワイン 新入荷!

4月17日出荷予定



カンティーネ・アントニオ・カッジャーノは1990年にイタリア/カンパーニャ州に設立されたワイナリー。当主のアントニオは卓越した写真家であり、また建築にも長けていた。彼は1990年にセラーを建設することを決め、1995年に完成した。その傍らで、ブドウ畑を買い広げ、選別されたアリアニコのクローンを植えた。畑は現在も拡張を続けている。所有している畑は26haで、23haがアリアニコで3haが土着品種のフィアーノを植えている。畑は海拔350-450メートルにあり、南西向きでアリアニコの栽培に最適の場所である。自社畑以外に、いくつかの畑でも契約栽培を行っている。また、カンパーニャ州が定める害虫および疾病管理のプログラムに参加しており、ブドウ栽培においては除草剤や殺虫剤は使用していない。2012年ヴィンテージから“オーガニックワイン”とエチケットに記載できるようになった。

アントニオ・カッジャーノはタウラージDOCGを始め、多くのDOCG/DOCワインを造っている。品質にこだわり、収量を抑えた生産を心がけている。

## Greco di Tufo “Devon” DOCG 2018 グレコ ディ トゥーフォ “デボン”

【国・地方】 イタリア カンパーニャ州

【畑】 グレコ・ディ・トゥーフォ DOCG に属する4haの畑で南西向き、海拔500メートル。砂と粘土が混じった土壌。整枝法はコルドン。

デボンとはアントニオ・カッジャーノが北極圏で写真を撮った場所の名前。

【品種】グレコ 100%

【醸造】14-16度に温度管理可能されたステンレスタンクで発酵。果皮浸漬を行ったあと、約2ヶ月間熟成。その後、1ヶ月瓶熟。

【味わい】トロピカルフルーツや桃、アーモンドの花の香り。辛口でフレッシュな味わいで、後味に心地よいアーモンドの香りが残る。バランスの良い白ワイン。

【料理合わせ】オードブルや魚料理、白身の肉と合わせて。

白/辛口 750ml

希望小売価格 ¥3,200(税別)

JAN 4528963705559



株式会社 八田

〒143-0016 東京都大田区大森北 6-25-18

TEL 03-3762-3121 FAX 03-3762-3270