



—1910—  
i Vini del Sannio

商品名： Anastasi

アナスタシ

格付： Aglianico del Taburno DOCG

ヴィンテージ： 2016

生産者： オコーネ (Ocone)

1910年ジュゼッペ・オコーネによってカンパニア州サンニオ県に設立。1950年代よりボトリングを始め、現在は20haのぶどう畑を所有、年間で120,000本を生産しています。2018年よりエウヴィティス社が所有し、最新醸造技術への投資を行い、クラシックとモダンを備えたワイン造りをしています。伝統と革新の融合をテーマにした新進気鋭のワイナリーです。

生産地： カンパニア州サンニオ

畑： タブルノ（標高300m、南西向き）

石灰質土壌

アルコール度： 14.5%

品種： アリアニコ90% ピエディロツソ10%

醸造： 10月下旬に手摘みで収穫。除梗破碎後に温度管理されたステンレスタンクで発酵、マセラシオンを20日間行う。バリックの旧樽でマロラクティック発酵後、バリックの新樽トノーの順で計12ヶ月熟成。ステンレスタンクで落ち着かせた後、ボトリング。

味わい： スミレがかった濃いルビーレッド色。アマレーナや桑の実、バニラやチョコレートの香り。柔らかいボディとしっかりとしたアロマ、ほのかに収れん性のある、熟したタンニンが感じられる力強い味わい。

ラベル： オコーネ社設立100年を記念して誕生。アナスタシはギリシャ語で「復活、再生」の意であり、その象徴としてフェニックスが描かれています。

料理： ジビエ、赤身肉、熟成チーズ

商品コード： ET066

JANコード： 8051166520101

小売価格： 6,600円（税抜 6,000円）

輸入元： パシフィック洋行株式会社

TEL: 03-5542-8034 FAX: 03-5542-8035

