

イタリア20州のうち、最も小さく、生産量も最も少ない
(生産量はイタリア全土の0.03%！)

極少精鋭ワイン産地 ヴァッレ・ダオスタ



ヨーロッパ最高峰のモンテビアンコ(仏:モンブラン)や
マッターホルンなどの名峰に囲まれたイタリア北西部の州。
標高が非常に高いため、夏は高級避暑地、
冬はスキーリゾート地となります。

Valle d'Aosta
ヴァレ・ダオスタ州



面積3,262平方km
4千メートルの山に
囲まれる絶景の地。

緑の谷、大氷河、背後に迫る雄大な山…。

これらの風光明媚な自然と、

紀元前3000年から成る「アルプスのローマ」と呼ばれる

重厚な遺跡の数々で、イタリア最小の州でありながら賑わいを持つ州でもあります。

アンステイトゥ・アグリコルは農業学校。

気象学から土壌学、農業に必要なことを

生徒自身が体験しながら学ぶことができます。

栽培責任者は葡萄を丁寧に育て上げ、
醸造責任者はその葡萄を信じ、生かす醸造を。

こうして親しみやすく、ストレートなワインが造られます。

造り手は農業学校の生徒！

アンステイトゥ・アグリコル・レジヨナル

INSTITUT AGRICOLE REGIONAL



70度
の
急斜面！



INSTITUT AGRICOLE REGIONAL / AOSTE

PINOT NOIR
2008

IL VIGNETO - SITUATO AI PIEDI DELLA COLLINA DI AOSTA IN LOCALITÀ LA ROCCHÈRE AD UNA ALTITUDINE DI 590 M S.L.M., È ESPOSTO A SUD. PRESENTA UNA PENDENZA MEDIA DEL 10% ED UNA SISTEMAZIONE A RITTOCHINO. IL TERRENO DI ORIGINE MORENICA POSSIEDE UNA DISCRETA DOTAZIONE IN ELEMENTI NUTRITIVI ED IN SOSTANZA ORGANICA, UNA TESSITURA FRANCO-SABBIOSA ED UNA RICCHEZZA IN SCHELETRO CHE GARANTISCONO UN MODERATO DRENAGGIO DELLE ACQUE PLUVIALI. LE VITI APPARTENENTI ALLA VARIETÀ PINOT NERO (100%) SONO ALLEVATE A GUYOT SEMPLICE CON UNA DENSITÀ DI IMPIANTO DI 9.000 CEPPI/ETTARO.

IL CLIMA - DI TIPO ENDOALPINO SI CARATTERIZZA PER TEMPERATURE INVERNALI RIGIDE (MEDIA 0-3°C) ED ESTIVE POCO ELEVATE (MEDIA 19-21°C) CON UNA BUONA ESCURSIONE TERMICA TRA IL GIORNO E LA NOTTE. TALI CARATTERISTICHE UNITE A LIMPIDEZZA DEL CIELO, SCARSA NUVOLOSITÀ, RIDOTTE PRECIPITAZIONI E BASSA UMITÀ RELATIVA, MINIMIZZANO LE AVVERSITÀ BIOCLIMATICHE E FAVORISCONO LA COLTIVAZIONE DELLA VITE.

DALL'UVA AL VINO - IL PIGIATO PROVENIENTE DALLE UVE DIRASPATE, VENDEMIATE NELLA SECONDA DECADE DI SETTEMBRE, HA MACERATO A TEMPERATURA CONTROLLATA (28°C) PER 10 GIORNI IN FERMENTINI IN ACCIAIO, ALLA SVINATURA SONO SEGUITI TRE TRAVASI. L'AFFINAMENTO È AVVENUTO IN VASCHE IN ACCIAIO PER 5 MESI E PER ALMENO UN MESE IN BOTTIGLIA. PRODUZIONE: 6.900 BOTTIGLIE.

CARATTERISTICHE DEL VINO ED ABBINAMENTI - COLORE ROSSO RUBINO TENDENTE AL GRANATO, PROFUMO FRUTTATO CARATTERISTICO CHE RICORDA IL LAMPONE E LA CILIEGIA, FRESCO, ELEGANTE E GRADEVOLMENTE TANNICO SI ABBINA BENE CON CARNI ROSSE, FORMAGGI A MEDIA STAGIONATURA, OTTIMO CON LE COSTOLETTE DI AGNELLO. TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20°C.

ピノ・ノワール 2008

DOCヴァッレ・ダオスタ

シンプル感がカッコいいイタリア語ラベル♪

Il vigneto 畑について

アオスタの丘、標高590mのラ・ロシェールに位置。

モレーン(氷堆石)と呼ばれる、氷河が流れる谷を削った際に出来た岩や土砂などが
土手のように堆積した、ミネラル分や有機物が豊富で、水はけも良い土壌。
栽培は1haに9000本の高密度で風に負けないように低いギョー・サンプルの仕立て。

Il clima 気候風土

厳格な冬(平均0~3度)と、涼しい夏(19~21度)。降水は少なく少しの湿気が栽培を助けます。

Dall'uva al vino 醸造

28度で10日間発酵。その後ステンレスの桶の中で5ヶ月間、ボトル内で1ヶ月熟成。

Caratteristiche del vino ed abbinamenti ワインの特徴と合う料理

柘榴のようなルビーレッドを示す。独特の香りはラズベリーやチェリーを思い起こさせ、フレッシュで洗練されたタンニンは赤身肉、チーズ、子羊のカツレツなどと素晴らしく合います。

JAN:8028381008066

参考上代: ¥2,800 (外税)

〒662-0928 兵庫県西宮市石在町 10-28

KOTO CORPORATION

ポルフィディオ正規販売店

☑ 本社 TEL:0798-39-1911

☐ 関東 TEL:046-873-6703

担当:

(株)コートコーポレーション

FAX:0798-34-7477

FAX:046-873-6703