

AVICO

東京都港区赤坂8-13-23 菱興赤坂マンション204号 〒107-0052
Ryoko Akasaka Mansion #204, 8-13-23 Akasaka, Minato-ku, 107-0052 TOKYO JAPAN
Tel. 03-5771-7223 Fax. 03-5771-7138

エミディオ ペペ Emidio Pepe

モンテプルチアーノ・ダブルツツォの王者と称される造り手。
ワインは、ぶどうの栽培から醸造、瓶詰め、ラベル貼りに至るまで、一切の妥協をゆるさず、全て”人の手”によって造られる。
「良いワインは畑で造られるものであって、もし有機栽培を行って、最高のぶどうのみ収穫すれば、あとは何も加える必要は無く、どうやって完璧なバランスに達することが出来るかは、ワイン自信が知っている」というのが当主エミディオ・ペペ氏の信条。
トレツピアーノは未だに足で圧搾、モンテプルチアーノは手で除梗され、酵母やSO2を一切添加せずにセメントタンクで発酵させる。その後しばらくねかせて、ろ過をせずに瓶詰めされ、そのまま一年から果ては30年にもわたる熟成期間を経る。そして出荷の直前に手作業でボトルを1本1本デカンタージュし、ラベルが貼られる。
まさに気の遠くなるような手間がかけられる。



モンテプルチアーノ ダブルツツォ

2003 Montepulciano d'Abruzzo

750mlx12 希望小売価格 ¥26,000 (外税)

- 【州】 アブルッツォ州
- 【カテゴリ】 DOC Montepulciano d'Abuzzo
- 【品種】 モンテプルチアーノ100%
- 【畑面積】 15ha
- 【収穫量】 9,000~10,000kg
- 【植樹率】 テンドーネ:900株、フィラーレ:3,000株
- 【畑の標高】 海拔240m 南東向き
- 【土壌】 中程度の粘土質
- 【収穫時期】 10月
- 【醸造方法】 選別したブドウを手摘みし、木樽にて足で圧搾。その後22~45hlのガラス加工したセメントタンクで酵母を加えず、醸造10~15日のアルコール発酵
- 【熟成】 セメントタンクで2年熟成、その後手作業にてフィルターをかけず、ボトリング
- 【サーブ温度】 18~20℃
- 【アビナメント】 ラグーソースの Pasta。野鳥料理や、赤身のお肉料理。



きれいな濃いルビー色。チェリーやラズベリーの赤いフルーツの香り。
ドライで柔らかみがあり、タンニンのまるみがバランス良く、しっかりと骨格の余韻の長い味わい。