

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

ボノミ Bonomi



Franciacortaの名前は中世まで遡り、シャンパニュが生まれる400年前の13世紀にはもう生産されていたと言われる。

Monte Orfano、Monte Alto、Lago d'Iseoの丘陵地帯が、1800年代の後半に素晴らしい白ワイン・赤ワインを生産する地域として認識された。

Castello Bonomi はアウトストラーダA4の南側の小高い丘、Monte Orfano(モンテ オルファーノ)に畑を所有する数少ない生産者です。

土壌は他の北側の生産者の粘土質土壌とは異なり、主に海洋性土壌と有機残留物の

石灰質である。畑は24Ha、標高275m、Monte Orfanoの斜面(南・南東・南西向き)

圧縮された石灰質土壌により味わいは力強く、ミネラルに溢れ硬質な味わいとなります

畑は24Ha、標高275m、Monte Orfanoの南斜面comune di Coccaglioに位置する。

仕立てはコルドーネ・スペロナート、植樹率は5.000～6.000本/Ha。

2004 Franciacorta Cuvée Lucrezia Etichetta Nera

750mlx6 希望小売価格 ￥20,000 (外税)

【州】

ロンバルディア州

【カテゴリ】

Franciacorta D.O.C.G.

【品種】

ピノネロ100%

【畑】

Castello Bonomiの中で最も古い畑。良いヴィンテージのみ生産される。

ブドウは長寿と完全な調和を保証するバランスで熟す。

【土壌】

海洋性土壌とその有機残留物による石灰質、セメント質

【標高】

約275m

【収穫時期】

例年8月10日～25日(小さなカゴに手摘みで注意深く選別、ミクロクリマにより常に他よりも早く収穫)

【収量】

4.500kg/ha

【醸造】

低温発酵のあと、半分はステンレスタンクで残り半分は木樽で8ヶ月間熟成される。

【瓶熟成】

ベースワインに酵母と糖が添加され、最低70ヶ月間以上の非常に長い瓶内二次発酵後

デゴルジュマンを行い、完璧な調和の状態になるまで長い時間をかけて更に瓶内熟成される。

【サービス温度】

6～8°C

【アビナメント】

記念すべきオケージョンに、また魚介料理や鶏料理に。

スズキのカルパッチョやトリュフ風味のヤマウズラのラヴィオリ、マグロのタリアータやスズキのオーブン焼きなど。



Lucrezia Etichetta NeraはCastello Bonomiの優秀性の象徴である。

あかね色の輝きのある黄金色。たっぷりとしたきめ細やかな持続する泡。

生き生きとして凝縮感のある非常にエレガントで複雑味のある香り、キャラメライズした柑橘類

こんがり焼けたパンの皮、干し草やカモミールの香り。

しっかりと酸の骨格とミネラルが際立つ。非常に長いリッチな柑橘系の余韻。

Castello Bonomiの中でも最も長寿のアイテムの一つ。デゴルジュマンから10年は楽しめる。

抜栓後もグラスの中で2～3分休ませてから味わうとよい。 飲み頃は2014年～2024年。

2015-3 BICCHIERI Gambero Rosso 2015

2015-4 T(Attestato di Eccellenza), guida Vitae 2015

2015-4 Rose Camune, guida Viniplus 2015

2014-Oscar del Vino come "Miglior Vino Spumante Italiano"

2014-5 Grappoli-Guida Bibenda 2014

Gilbert&Gaillard Guide Gold Medal : score 93/100