

# 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

アジエンダ ヴィニコラ パツラディーノ

## Azienda Vinicola Palladino



1974年、現在のオーナーである、マウリリオと従弟のピエトロがセツラルンガダルバ村の中心にあるこのワイナリーを購入、改修工事を経て、1978年に初めての瓶詰をするに至りました。“伝統が歴史を存続させる。”これが、彼らの哲学です。伝統に則って細部まで手作業で念入りな仕事をする事で、良質なぶどうが出来上がり、また、テクノロジーに流されることなく、昔から続く伝統的な方法でワイン造りをする事を信条としています。

### 2009 バローロ オルナト Barolo Ornato

750mlx6 希望小売価格 ¥ 13,000 (外税)

【州】	ピエモンテ州
【カテゴリー】	DOCG
【品種】	ネッビオーロ100% (ランピア種とミケ種)
【醸造責任者】	Maurilio Palladino (マウリリオ パツラディーノ)
【栽培責任者】	Maurilio Palladino (マウリリオ パツラディーノ)
【生産地】	Serralunga d'Alba (セツラルンガダルバ)
【生産本数】	約2000本
【収穫量】	65q1 / ha
【植樹率】	4,800株 / ha
【樹齢】	25年位
【畑の標高】	300m~395m / 南
【土壌】	粘土質及び石灰質
【仕立て法】	グイヨ
【収穫時期】	10月中旬
【アルコール発酵】	ステンレスタンクで22日間
【発酵温度】	26-28c°
【マセラシオン期間】	22日間
【熟成方法】	大樽(3,700L)で2年間 大樽は特注のフランス産オーク樽とスラヴォニア産オーク樽
【瓶内熟成】	最低1年間
【アルコール度数】	14.50%
【サービス温度】	20℃~22℃
【アビナメント】	ジビエや狩猟肉のロースト、煮込み、熟成チーズなど



色: 紫やオレンジの反射のあるルビー色

香り: クローブ、シナモン、スマレヤチェリーの特徴的な香り、バルサミコや土っぽい香り

味わい: 芳醇でミネラルを感じる味わい。長くバランスのとれた余韻、フルボディでかすかな苦味を感じる後味、素晴らしい骨格があり長期熟成に耐えるワイン。

Decanter: 90+ポイント

I Vini di Veronelli: 93ポイント