

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、シャンパーニュが生まれる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 はアウトストラダA4の南側の小高い丘、Monte Orfano(モンテ オルファノ)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。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。

2010 Franciacorta Millesimato Dosage Zero

フランチャコルタ

ミレジマート

ドサージュ

ゼロ

750mlx6

希望小売価格 ¥10,000 (外税)

【州】	ロンバルディア州
【カテゴリー】	Franciacorta D.O.C.G.
【品種】	シャルドネ50%、ピノネロ50%
【醸造責任者】	Prof. Leonardo Valenti レオナルド・ヴァレンティ
【栽培責任者】	Luigi Bersini ルイジ・ベルシーニ
【生産地】	Coccaglio (Brescia) コッカーリオ (ブレーシャ)
【畑面積】	2ha(Castello Bonomiの24haの土地、Franciacorta地区の最南部、Orfano山麓の小区画に位置)
【生産本数】	6,000本 植樹率:5,500/ha 樹齢20年
【収穫量】	45ql/ha
【土壌】	柔らかく水はけのよい、
【仕立法】	コルドーネ・スペロナート
【畑の標高】	275m 南向き
【収穫時期】	8月中旬
【アルコール発酵】	ステンレスタンク
【熟成】	果汁の最も良い部分だけを得るためにソフトプレス、全ての過程で妥協することなく醸造。ピノネロは一次発酵の後温度管理しながらステンレスタンクで熟成、その後シャルドネとブレンドしオーク樽で8ヶ月熟成。このキュヴェは二次発酵の後48ヶ月間熟成、その後デゴルジュマンしさらに12ヶ月以上瓶内熟成させる。
【初ヴィンテージ】	2007年
【アルコール度数】	12.50%
【サービス温度】	6~8℃
【アビナメント】	食事全体を通して楽しめる。生魚や甲殻類の料理、バカラ・マンテカートsarago(タイ科)のカルパッチョやスカンピのリゾット、カラマーリ・リピエノなど。生ガキにも最高。



輝きのある澄んだ麦わら色、きめ細やかな持続する泡。フルーツのコンポート、焼き菓子、焼き立てのパンの皮、ブリオッシュ絹のような滑らかな舌触り、クリーミーな泡立ち、アロマの長い余韻を支えるしっかりした骨格、素晴らしいハーモニー

2017: 5 grappoli BIBENDA 2017; 94 punti Luca Gardini; Medaglia d'Oro Gilbert & Gaillard; 4 stelle Vini Buoni d'Italia
2015: 4 Rose Camune, guida Vinipius 2015
2014: Premio TOP HUNDRED Il Golosario 2014