

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

Fattoria di Petroio



Fattoria di Petroio
di Diana Lenzi & Co.

ファットリア ディ ペトロイオはキャンティ・クラシッコ地区で最も南のCastelnuovo Berardenga地区に位置し1927年からキャンティ・クラシッコ協会に所属する歴史ある造り手。

現在のオーナーは、ローマ大学で教鞭をとる精神科医のジャン＝ルイジ・レンツィ氏とその家ローマの星付レストラン”アクオリーナ”のシェフとして長年従事していた彼の娘ディアナが中心となりワイン造りに専念している。

醸造に関してはミスター・サンジョベーゼの異名を持つカルロ・フェリーニ氏が手掛けている。スーパータスカンには敢えて走らず、キャンティ・クラシッコとトスカーナの地に根付いた品種でサンジョベーゼに力を注いでいる。

カンティーナと南東向きの畑は、標高350mの丘の上にあり、ブドウは全て自社が所有する6畑で収穫されたものを用いている。

真摯な姿勢が品質に反映されて、毎年、様々なワイン評定誌で高評価を得ており、ロバート・パーカーなど、著名なワインジャーナリストからも高い評価を得ている。

2010 キャンティ クラシッコ リゼルヴァ Chianti Classico Riserva

750mlx6

希望小売価格 ¥5,500(外税)

【州】	トスカーナ州
【カテゴリー】	DOCG
【品種】	サンジョベーゼ90%、コロリーノ、マルヴァジアネーラ10%
【醸造責任者】	Carlo Ferrini (カルロ フェッリーニ)
【栽培責任者】	Carlo Ferrini (カルロ フェッリーニ)
【ブドウ生産地】	Castelnuovo Berardenga (カステルヌオヴォ ベラルデンガ)
【畑面積】	15 ha
【生産本数】	5,600本
【収穫量】	60 ql / ha
【植樹率】	4,500 ~ 6,000株 / ha 2003/2006/2008に植樹
【畑の標高】	380m 南南西向き
【土壌】	片岩を含む粘土質土壌
【仕立て法】	コルドーネ・スペロナート
【収穫時期】	9月下旬から10月初旬
【アルコール発酵】	セメントタンクにて20日間
【発酵温度】	28℃～30℃
【マセラシオン期間】	20日間
【熟成】	トノーで12ヶ月、ステンレスタンクで6ヶ月、25hlの大樽で24ヶ月。
【瓶内熟成】	6ヶ月間
【アルコール度数】	14.0%
【サービス温度】	18℃
【アビナメント】	ポルチーニリゾット、イノシシの煮込みなどジビエ料理、中華の黒酢の酢豚。 肉の炭火焼、熟成チーズやサラミ類など。



濃いルビー色。野菜的な香り(フローラルに近い、スマレやフレッシュハーブ)に始まり、熟した果実やスパイスなめし皮などの複雑な香りが続く。

上品でありながら、フルボディで爆発的。プルーンの砂糖煮やスマレの強い味わい。際立ったミネラルと非常に長く持続するバランスの良い味わい。長くクリーンな余韻。