

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

モンテ サントツッチョ

Monte Santoccio



ヴァルポリチェッラ・クラッシカ地域でもよい土地とされているフマネ地区の丘に約3ヘクタールの畑を所有しているカンティーナ。

オーナーのニコラ・フェッラーリは、26歳ながらヴァルポリチェッラ地区の大小数々のワイナリーで経験を積み、畑のブドウがグラスに注がれる。

ワインとなるまで、品質を第一に考え、しっかりとコントロールしながら高品質な商品を作るというポリシーを持っている。

2011 アマローネ クラッシコ デッラ ヴァルポリチェッラ Amarone classico della valpolicella

750mlx6 希望小売価格 ¥10,000

- 【州】 ヴェネト州
- 【カテゴリー】 DOC
- 【品種】 コルヴィーナ40% コルヴィノーネ30% ロンディネラ25% モリナーラ5%
- 【醸造責任者】 ニコラ・フェッラーリ(Nicola Ferrari)
- 【栽培責任者】 ニコラ・フェッラーリ(Nicola Ferrari)
- 【生産地】 フマネ(Fumane)(自社畑)
- 【畑面積】 4ha
- 【生産本数】 5,000本
- 【収穫量】 60ql
- 【植樹率】 3300本/ha 樹齢20~30年
- 【土壌】 石灰質土壌
- 【仕立て法】 ペルゴラ、グイヨ
- 【畑の標高】 標高300m 北、南、東、西向き
- 【収穫時期】 9月11日
- 【アルコール発酵】 ステンレスタンクで約20日間
- 【発酵温度】 15℃
- 【マセラシオン】 30日間
- 【熟成】 アメリカ産とフランス産のトノー(500L)で約30ヶ月熟成
- 【瓶熟成】 最低6ヶ月
- 【初ヴィンテージ】 2007年
- 【アルコール度数】 16%
- 【サービス温度】 18~20℃
- 【アビナメント】 赤身肉のグリル、赤身肉の赤ワイン煮込み料理、いのししなどの狩猟肉料理
長期熟成チーズ

濃いルビー色、森の果実、さくらんぼのコンポートや干しプルーンの香り、アロマティックでありながら複雑性もあり、フィナーレにのこるスパイスの味わい。

【特徴】 発酵前に低温マセラシオン(4~5℃)を約30日間行い、その後徐々に温度を上げてアルコール発酵を促していく。この作業により昔につくられていたアマローネに近い味わいになる。

