

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

ステファノ フェルッチ

Stefano Ferrucci



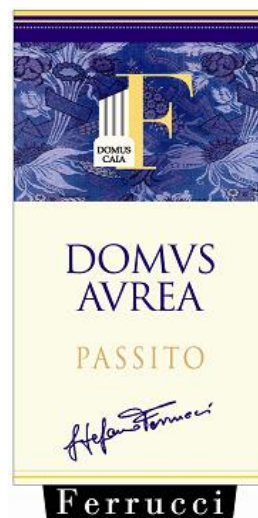
1932年設立の、エミリア＝ロマーニャ州で今や押しも押されぬトップの造り手。

フラッグシップともいふべき「ドムス カイア」はパッシートさせアマローネスタイルに仕立てたワインで1986年から2003年まで18年間連続「Vino de Tribuno」を獲得するという快挙を成し遂げています。

2011 ドムス アウレア Domus Aurea

500mlx6 希望小売価格 ¥9,000 (外税)

【州】	エミリア＝ロマーニャ州
【カテゴリー】	DOCG Romagna Albana Passito
【品種】	アルバナ ディ ロマーニャ100%
【醸造責任者】	ジオット コンサルティング
【栽培責任者】	ジャンフランコ・ベルトッツィ(Gianfranco Bertozzi)、ジオット コンサルティング(Federico Giotto)
【ブドウ生産地】	カステル・ボロネーゼ(Castel・Bolognese) ”セッラ(Serra)”地区
【畑面積】	16haのうちこのワイン用ブドウ生産地0.7ha
【収穫量】	70q / h
【植樹率】	2400株 / ha 樹齢約50年
【畑の標高】	200m / 南西向き
【土壌】	粘土質土壌・石灰質土壌
【仕立て法】	ペルゴレッタ・ロマニョーラ (Pergoletta Romagnola)
【収穫時期】	9月第3週
【アルコール発酵】	セメントタンクで20～30日間
【発酵温度】	14℃～16℃
【熟成】	セメントタンクで約6ヶ月
【瓶内熟成】	約6ヶ月
【初ヴィンテージ】	1965年
【アルコール度数】	13.0%
【サービス温度】	10～12℃
【アビナメント】	長期熟成チーズ、きのこのグリル、クッキー類、ケーキ



輝きのある黄金色、蜂蜜、アプリコット、黄桃、柑橘類のフルーツの香り
たっぷりとしたアロマとデリケートな甘さ、長い余韻を楽しめる。

”DUEMILAVINI” AI : 4グラッポリ
”Vini D'Italia” Gambero Rosso : 2ビッキエリ
”I vini di Veroneli” : 90ポイント
”Espresso” : 16.5/20ポイント