

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

モンテペローゾ

Montepeloso



元々、カトリックの歴史を研究していた学者である、ファビオ・キャレット氏は1998年、母親の出身地である、スヴェレート地区のカンティーナモンテペローゾを購入し、ワイン造りを開始しました。

スヴェレート地区はトスカーナ州の海側で、有名なボルゲリ地区の南に位置しています。モンテペローゾは、トゥアリータの畑と同じ斜面に6haの土地を所有していますが、非常に日照の強いこのエリアからは考えられないようなエレガントな味わいを、表現しています。

ファビオ・キャレット氏が最初に造りだした1999年ヴィンテージは、その前のオーナーの生産量の1/3までセレクションを厳しくし、最高のキュヴェであるGabbroはわずか、2,000本しか生産されませんでした。

収穫はすべて手作業で行い、カンティーナに運ばれたぶどうは更に、粒は単位で選別されるなど、彼のワイン造りに対するこだわりは終わりがありません。

2012 ^{ナルド} ^{ロッソ} Nardo Rosso

750mlx6 希望小売価格 ¥18,000(外税)

【州】	トスカーナ州
【カテゴリー】	IGT Toscana Rosso
【品種】	モンテプルチアーノ45%、サンジョヴェーゼ40%、アリカンテ15%
【醸造責任者】	fabrizio moltard (ファブリツィオ・モルタルド)
【農業技術者】	fabrizio moltard (ファブリツィオ・モルタルド)
【畑面積】	14.5ha 所有土地面積 30ha
【生産本数】	2,500本
【収穫量】	0.8-1kg/1本当たり
【植樹率】	7,500~8,500株 樹齢 8~40年
【畑の標高】	50~100m、南西向き
【土壌】	石灰質および粘土質
【仕立て法】	コルドーネ、スペロナー
【収穫時期】	9月、10月
【アルコール発酵】	ステンレスタンクにて6~7日間
【発酵温度】	28°C
【マセラシオン】	5~30日間
【マロラクティック発酵】	木樽で
【熟成】	木樽で18ヶ月。木樽は225ℓのバリックと400、500ℓのトノーを使用
【瓶内熟成】	18ヶ月
【初ヴィンテージ】	1999年
【アルコール度数】	14.00%
【サービス温度】	17°C
【アビナメント】	赤身の肉料理やチーズ
【味わい】	濃厚な果実味、非常に凝縮感があり、バランスの良い上品な味わい。
【評価】	Antonio Galloni(米国評論家 Vinousを設立) 92ポイント

