

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。

2012 "ステファノ フェルッチ" ストラマトウレ "STEFANO FERRUCCI" Stramature

500mlx6 希望小売価格 ¥ 9,000(外税)

【カテゴリー】	Vino Bianco da Tavola
【品種】	マルヴァジア デイ カンディア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0.3ha
【収穫量】	30q1 / h (ブドウの樹でアパッシメント)
【植樹率】	2400株 / ha 樹齢約30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 Romagna)
【収穫時期】	1月最終週
【アルコール発酵】	ステンレスタンクで8～10日間
【発酵温度】	14℃～16℃
【熟成】	セメントタンクで約4ヶ月
【瓶内熟成】	約6ヶ月
【初ヴィンテージ】	1995年
【アルコール度数】	14.0%
【サービス温度】	10～12℃
【アビナメント】	長期熟成チーズ、クッキーなどの焼き菓子



麦藁色、トロピカルフルーツの香り、エレガントでアロマの余韻が長く続く

"LA ROMAGNA DA BERE E DA MANGIARE" 2014 di A.I.S. ROMAGNA
で高評価を得ている。