

# 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

フォッサコッレ

## Fossacolle

栽培面積は2.5ヘクタールで、モンタルチーノ村の中でも最高と言われるロケーションにあります。

醸造責任者のアドリアーノ・バンバジオーニ氏は、バンフィ等で経験を積んだ後アルジャーノで醸造責任者となり、ソレンゴをトップの座に押し上げた功績者が彼であることは有名です。

骨太のずっしりとした味わいで、古き良きブルネッロ・ディ・モンタルチーノを彷彿させる。2003年ヴィンテージから、ロッソ・ディ・モンタルチーノの生産も始めました。



## FOSSACOLLE

2013 <sup>リエッシー</sup> Riesci

750mlx6 希望小売価格 ¥6,000 (外税)

【州】	トスカーナ州
【カテゴリー】	IGT Rosso di Toscana
【品種】	カベルネ・ソーヴィニヨン40%、プティヴェルド30%、メルロー30%
【醸造責任者】	BAMBAGIONI ADRIANO バンバジオーニ・アドリアーノ
【栽培責任者】	MARCHETTI SERGIO マルケッティ・セルジオ
【ブドウ生産地】	モンタルチーノ村(Montalcino)
【畑面積】	2.5ha 所有土地面積 4ha
【生産本数】	3,600本
【収穫量】	70 ql / h
【植樹率】	4500株 / h 樹齢14~16年
【畑の標高】	300m、南向き
【土壌】	粘土質割合の多少高いバランスのとれた土壌
【仕立て法】	コルドーネ・スペロナート
【収穫時期】	9月 (手摘み)
【アルコール発酵】	カベルネ・ソーヴィニヨンとプティ・ヴェルドは一緒のステンレスタンクで、メルローは発酵が早いため、別のステンレスタンクで。
【発酵温度】	30℃で14日間 マセラシオン30℃で2日間
【マセラシオン】	期間 2日間 温度 30℃
【熟成】	225Lのバリックで12ヶ月(新樽)熟成
【瓶内熟成】	約4~8ヶ月間
【初ヴィンテージ】	2004年
【アルコール度数】	14.00%
【サーブ温度】	18℃
【アビナメント】	鶏肉にラルド、セージ、ニンニク、ソーセージ、ナツメグ等を詰めたローストや、赤身肉料理ブルスケッタ、中期熟成のチーズ等と。



ルビー色を帯びた鮮明なワイン色。強く包まれた熟したフルーツの香り。広がりがあり、ベールのようなやわらかなタンニンが残る。