

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

ファットリア

ディ

ペトロニャーノ

Fattoria di Petrognano



FATTORIA DI PETROGNANO

1962年に曾祖父によって購入されたワイナリー。

遡ること16世紀、購入した領地はFirenzeの伯爵の所有で、その紋章が今でもロゴに使われている。1400年～1530年マヨルカ焼きの中心地であった粘土質土壌のMontelupo Fiorentinoでワイン造りを始めた。

そこで培われた技術は、現在でも4代目が引き継ぎ更に高品質なワイン造りを目指している。ブドウは全て自社ブドウを使い、セメントタンクや様々なサイズのステンレスタンク、フランス産バリック、ミドルサイズのクロアチア スラヴォニア産木樽ガラス張りでないセラミックのタンクなど、ワインの時間による変化を確認する為色々な容器を使っている。

2015年からはFattoria di Petrognanoはビオロジコに移行中。

70haのブドウ畑とオリーブ畑(2200本)、森林(15haの保護林)を擁しその中心にはアグリツーリズモを持ち、トスカーナの自然の中でリラックスできるバカンスを提供している。

2013 Valente Rosso

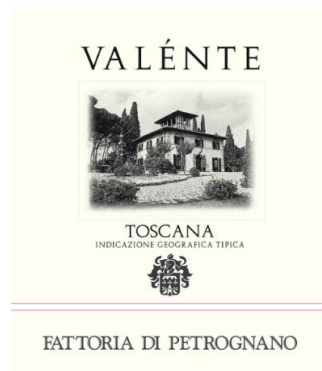
ヴァレンテ

ロッソ

750mlx6

希望小売価格 ¥3,300 (外税)

【州】	トスカーナ州
【カテゴリー】	IGT Toscana Rosso
【品種】	メルロ45% シラー55%
【醸造責任者】	Paolo Zadra (パオロ ザドラ)
【栽培責任者】	Fulvio Galgani (フルヴィオ ガルガーニ)
【生産地】	モンテレーポ フィオレンティーノ、ロカリタ ペトロニャーノ
【収穫量】	80ql/ha メルロ、80ql/ha シラー
【生産本数】	4,200本
【植樹率】	5,000本/ha メルロ、5,000本/ha シラー 樹齢約20年
【畑の標高】	220m 南、南東
【土壌】	粘土質、凝灰岩、中程度の混合土壌
【仕立法】	グイヨー
【収穫時期】	9月
【アルコール発酵】	ステンレスタンクで10日間
【発酵温度】	26～27℃
【マセラシオン期間】	15日間
【熟成】	バリック(3年目の使用樽)で1年間、その後25HLの新樽で3ヶ月
【瓶内熟成】	2年間
【初ヴィンテージ】	2012年
【アルコール度数】	13.00%
【サービス温度】	16℃
【アビナメント】	肉料理、サルシッチャ、スパイシーな料理、パスタなど。



ルビー色、深い紫色、ブラックベリーやその他のベリー類、コショウ、ダークチョコレートなどの香り。フルボディで味わい深く、長い余韻がある。