

# 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

ジョヴァンニ キアッピーニ

## Giovanni Chiappini



ジョヴァンニ・キアッピーニは1954年にマルケ州の小さな村からボルゲリの地に家族で移り住みました。

1995年まではオリーブと野菜のみを育てていましたが、この年よりブドウの栽培も始めるようになりました。当初ワインは、自家消費のためだけに造られていましたが、あまりにも美味しいとの評判を呼び2000年より瓶詰めし、販売されるようになりました。

畑は、オルネツライアの隣に位置しています。

レ グロツティーネ ビアッコ

### 2014 Le Grottine Bianco

750mlx6 希望小売価格 ¥3,800 (外税)

【州】	トスカーナ州
【カテゴリー】	DOC Bolgheri
【品種】	ヴェルメンティーノ100%
【醸造責任者】	エミリアーノ・ファルジーニ Emiliano Falsini
【栽培責任者】	ジョヴァンニ・キアッピーニ Giovanni Chiappini
【生産地】	ボルゲリ(Bolgheri)
【畑面積】	7ha 所有土地面積22ha
【生産本数】	8000 本
【収穫量】	90ql/ha
【植樹率】	6500本 / ha 樹齢約10年
【畑の標高】	80m 東、西向き
【土壌】	程よく混ざり合った粘土質、砂質、石灰質土壌
【仕立て法】	コルドーネ・スペロナート
【収穫時期】	9月初旬
【アルコール発酵】	ステンレスタンク 15日
【発酵温度】	16~18°C
【マセラシオン】	期間 2時間 温度 16~18°C
【熟成】	ステンレスタンクで、6ヶ月
【瓶内熟成】	3ヶ月
【初ヴィンテージ】	2006年
【アルコール度数】	13.50%
【サービス温度】	12°C
【アビナメント】	魚介類料理(イカのジミノソース和え(Seppie in Zimino))



緑色を帯びた麦わら色。グレープフルーツ等の柑橘系の香りや、フローラルな香り。  
上品な酸味と果実味のバランスがとれた、余韻の長い味わい。