

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

ボッカフォスカ

Boccafosca

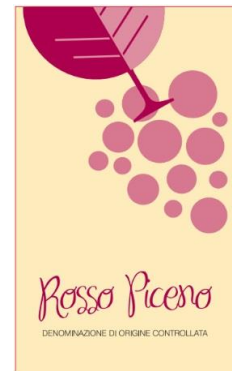


Boccafoscaは2006年にFattorini Giordanoを中心に7人のメンバーの力を結集して設立されたワイナリー。ブドウ畑は古くからヴェルディッキオの生産エリアの中心地であるクプラモンタナに3ha、コリナルドに2haを所有しています。標高500m以上に位置するクプラモンタナの畑は、石灰が海側のエリアより多く含まれるため、非常に骨格のしっかりとしたワインが造られます。セラーでは最新のテクノロジーを用いて醸造し、できるだけSO2の使用を抑えています。母なる大地がもたらす恵みをボトルに詰めてお届けします。

2015 Rosso Piceno

750mlx12 希望小売価格 ¥1,550(外税)

【州】	マルケ州
【カテゴリー】	DOC Rosso Piceno
【品種】	モンテプルチアーノ70%、サンジョヴェーゼ30%
【醸造責任者】	AROLDO BELLELLI アロルド ベッレリ
【生産地】	CORINALDO コリナルド
【畑面積】	2ha 土地所有面積 10ha
【生産本数】	5,000本
【収穫量】	100 ql/ha
【植樹率】	3,300 株/ha 樹齢10年
【畑の標高】	200m 東西向き
【土壌】	粘土質
【仕立て法】	コルネード・スペロナート
【収穫時期】	9月末～10月末
【アルコール発酵】	ステンレスタンクで7～10日間
【発酵温度】	22～25℃
【熟成】	ステンレスタンクで2～3ヶ月
【瓶内熟成】	2～3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】	16～18℃
【アビナメント】	ジビエ、グリル、煮込み料理



澄んだルビー色、ブルーベリーやラズベリーなどのフルーティな香り、複雑な花の香り。ドライで少し温かみがある、かすかな塩味、軽いタンニン。