

# 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

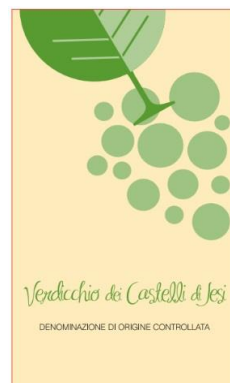


Boccafoscaは2006年にFattorini Giordanoを中心に7人のメンバーの力を結集して設立されたワイナリー。ブドウ畑は古くからヴェルディッキオの生産エリアの中心地であるクプラモンタナに3ha、コリナルドに2haを所有しています。標高500m以上に位置するクプラモンタナの畑は、石灰が海側のエリアより多く含まれるため、非常に骨格のしっかりとしたワインが造られます。セラーでは最新のテクノロジーを用いて醸造し、できるだけSO2の使用を抑えています。母なる大地がもたらす恵みをボトルに詰めてお届けします。

### 2015 ヴェルディッキオ ディ カステッリ ディ イェズィ クラシッコ Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico

750mlx12 希望小売価格 ¥1,550(外税)

|           |                                     |
|-----------|-------------------------------------|
| 【 州 】     | マルケ州                                |
| 【カテゴリー】   | DOC Verdicchio dei Castelli di Jesi |
| 【品種】      | ヴェルディッキオ100%                        |
| 【醸造責任者】   | AROLDO BELLELLI アロルド ベッレリ           |
| 【生産地】     | CUPRAMONTANA クプラモンタナ                |
| 【畑面積】     | 3ha 土地所有面積 50ha                     |
| 【生産本数】    | 20,000本                             |
| 【収穫量】     | 140 ql/ha                           |
| 【植樹率】     | 3,300 株/ha 樹齢10年                    |
| 【畑の標高】    | 506m 東西向き                           |
| 【土壌】      | 粘土質・石灰質                             |
| 【仕立て法】    | 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10～18日間                    |
| 【発酵温度】    | 15～16℃                              |
| 【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】 | 2012年                               |
| 【アルコール度数】 | 12.50%                              |
| 【サービス温度】  | 8～10℃                               |
| 【アビナメント】  | 自身の肉料理、あまり熟成していないチーズ、魚料理            |



輝きのある麦わら色、白いフルーツ、黄色い花の香り。  
ドライでフレッシュ、かすかな塩味が感じられる。