

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

イ ボルボーニ

I BORBONI



4世代にわたってブドウ栽培に携わるヌメロゾ家は、ほとんど忘れ去られていたアスプリーニオという品種に再度着目し、復活させた造り手。カンパーニャ南部に古くから伝わるポプラの樹を支柱にする、アルベラータ方式で栽培している。その高さは15mに至り、作業はハシゴに昇りすべて手作業で行われるが、この栽培方法を貫く造り手はほとんどいない。

アスプリーニオ種でスパマンテを造っているのは2社のみで、自社のブドウを用いているのは、イ・ボルボーニ社のみです。

2015 ヴィテ マリタータ Vite Maritata

750mlx6

希望小売価格 ¥3,800(外税)

【州】	カンパーニャ州
【カテゴリー】	DOC Asprinio di Aversa
【品種】	アスプリーニオ100%
【醸造責任者】	Gianluca Tommaselli ジャンルーカ・トマゼッリ
【栽培責任者】	Dino Barra ディーノ・バッラ
【ブドウ生産地】	Giugliano ジュリアーノ(ナポリ県)
【畑面積】	12ha
【生産本数】	10,000 本
【収穫量】	8,000~10,000kg
【植樹率】	1600株 / ha 樹齢30~50年
【畑の標高】	80m 東、西向き
【土壌】	火山灰に由来した適度な浸透性のある土壌表面、砂質土壌
【仕立て法】	シルヴオー silvouz
【収穫時期】	9月
【アルコール発酵】	ステンレスタンクで15日
【発酵温度】	15℃
【熟成】	4ヶ月
【瓶内熟成】	30日間
【初ヴィンテージ】	1984年
【アルコール度数】	12.0%
【サービス温度】	8℃
【アビナメント】	魚介類の料理、色々なフリット



鮮やかな黄金色、干したフルーツの香り、アプリコット、蜂蜜の香り。
調和のとれた味わい。ほどよい辛口、アルコール度、そして柔らかな味、しっかりとした骨格。