

# 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。

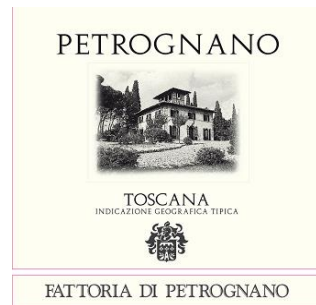
トスカーナ ビアンコ "キャプスール アランチャ"

### 2015 Toscana Bianco "Capsula Arancia"

750mlx6

希望小売価格 ¥3,000 (外税)

【州】	トスカーナ州
【カテゴリー】	IGT Toscana Bianco
【品種】	ヴィオニエ50% シャルドネ50%
【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】	モンテルーポ 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 ヴィオニエ、70ql/ha シャルドネ
【生産本数】	5,600本
【植樹率】	5,500本/ha ヴィオニエ 樹齢8年、4,500本/ha シャルドネ 樹齢25年
【畑の標高】	220m 南、南東向き
【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】	8月末～9月初旬
【アルコール発酵】	ステンレスタンクで2ヶ月間
【発酵温度】	15～16℃
【熟成】	ステンレスタンクで4ヶ月
【瓶内熟成】	6ヶ月
【初ヴィンテージ】	2015年
【アルコール度数】	12.50%
【サービス温度】	8～10℃
【アビナメント】	魚料理、スモークした肉料理、アンティパストなど



グリーンの反射のある黄金色、アプリコットやピーチ、リンゴや白イチジクなどのリッチで濃厚な香り、ハチミツのニュアンス。フレッシュな酸と豊富なミネラルを感じる味わい。