

# 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

ボノミ

## Bonomi



Franciacortaの名前は中世まで遡り、シャンパーニュが生まれる400年前の13世紀にはもう生産されていたと言われる。

Monte Orfano、Monte Alto、Lago d'Iseoの丘陵地帯が、1800年代の後半に素晴らしい白ワイン・赤ワインを生産する地域として認識された。

Castello Bonomi はアウトストラダA4の南側の小高い丘、Monte Orfano (モンテ オルファノ) 畑を所有する数少ない生産者です。

土壌は他の北側の生産者の粘土質土壌とは異なり、主に海洋性土壌と有機残留物の石灰質である。畑は24Ha、標高275m、Monte Orfanoの斜面(南・南東・南西向き) 圧縮された石灰質土壌により味わいは力強く、ミネラルに溢れ硬質な味わいとなります。畑は24Ha、標高275m、Monte Orfanoの南斜面comune di Coccaglioに位置する。

仕立てはコルドーネ・スペロナート、植樹率は5.000~6.000本/Ha。

### NV フランチャコルタ Franciacorta Brut Rosé ブリュット ロゼ

750mlx6 希望小売価格 ¥7,500 (外税)



- 【州】 ロンバルディア州
- 【カテゴリー】 Franciacorta D.O.C.G.
- 【品種】 ピノネロ100%
- 【畑】 Castello Bonomiの24ヘクタールの畑、Franciacorta地区の最南部、Orfano山麓の小区画に位置。
- 【土壌】 海洋性土壌とその有機残留物による石灰質、セメント質
- 【収穫時期】 例年8月15日~25日 (小さなカゴに手摘みで注意深く選別)
- 【収量】 4.000~4.500kg/ha
- 【アルコール発酵】 ステンレスタンク
- 【発酵温度】 14℃
- 【熟成】 8ヶ月間
- 【瓶熟成】 ベースワインに酵母と糖が添加され、30ヶ月間以上瓶内二次発酵、そのあとデゴルジュマンを行いその後リリースまで6ヶ月瓶内熟成される。
- 【サービス温度】 6~8℃
- 【アビナメント】 アペリティーヴォに、またどんな料理にも合う。  
骨格がしっかりしているため、リッチな魚介料理や肉料理にも合う。  
paccheri allo scoglio(海の幸のパッケリ)やカレイのオープン焼きなど。

Castello Bonomi Roséはピノネロ100%から造られた、素晴らしく、そして気難しいCastello Bonomiの純血種。

アラゴスタのようなきれいなピンク色、たくさんの非常にきめ細かな持続する泡。  
森のベリー類、柑橘類、焼いたパンの皮などの芳醇な香り、バルサミコや野菜系の複雑なニュアンスも。  
リッチで複雑味があり、ミネラル感と程良いタンニン、しっかりした骨格がある。  
今飲んでも美味しいが、正しく保存すれば時間とともに味わいが増す。  
飲み頃は2013年~2023年。

Gilbert&Gaillard Guide Gold Medal : score 92/100