

# 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 オルファーノ) 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 ブリュット Cru Perdu クリュ ペルドゥ

750mlx6 希望小売価格 ¥6,500 (外税)



- 【州】 ロンバルディア州
- 【カテゴリー】 Franciacorta D.O.C.G.
- 【品種】 シャルドネ70%、ピノネロ30%
- 【畑】 Castello Bonomiの24ヘクタールの畑、Franciacorta地区の南部、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10日~25日(小さなカゴに手摘みで注意深く選別、ミクロクリマにより常に他よりも早く収穫)
- 【収量】 4.500kg/ha
- 【アルコール発酵】 ステンレスタンクと木樽
- 【発酵温度】 14℃
- 【熟成】 ステンレスタンクとバリック(約15%)で8ヶ月
- 【瓶熟成】 ベースワインに酵母と糖が添加され、36ヶ月間以上瓶内二次発酵、そのあとデゴルジュマンを行ってドザージュは同じクオリティのワインで行う。その後リリースまで8~12ヶ月瓶内熟成。
- 【サービス温度】 6~8℃
- 【アビナメント】 それだけで楽しんで、またどんな料理にも合う。  
ロンバルディアのリゾット、パルマの生ハム、また白身の肉料理や魚介類、Spaghetti alle vongole ロブスター、サーモンなど。

CruPerdu Franciacorta BruはCastello Bonomiのポップスターでベストセラーのワイナリーのシンボル。

輝きのある澄んだ麦藁色、きめ細かい持続する泡、焼き立てのパン、サンザシやライムのような白い花、むきたての白桃やパイナップルの香り。

調和のとれたフレッシュで心地よい酸と食欲を刺激するアフターテイスト。

今飲んで美味いですが、正しく保存すれば時間とともに味わいが増す。デゴルジュマンから10年は楽しめる。

評価: Gole Medal (92Points) IN THE GILBERT&GAILLARD WINE GUIDE