

# 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

フォッサコッレ

## Fossacolle

栽培面積は2.5ヘクタールで、モンタルチーノ村の中でも最高と言われるロケーションにあります。

醸造責任者のアドリアーノ・バンバジオーニ氏は、バンフィ等で経験を積んだ後アルジャーノで醸造責任者となり、ソレンゴをトップの座に押し上げた功績者が彼であることは有名です。

骨太のずっしりとした味わいで、古き良きブルネッロ・ディ・モンタルチーノを彷彿させる。2003年ヴァンテージから、ロツソ・ディ・モンタルチーノの生産も始めました。



FOSSACOLLE

ブルネッロ ディ モンタルチーノ リゼルヴァ

2010 Brunello di Montalcino Riserva

750mlx6 希望小売価格 20,000 (外税)

【州】	トスカーナ州
【カテゴリー】	DOCG
【品種】	サンジョヴェーゼ グロツソ100%
【栽培責任者】	MARCHETTI SERGIO マルケッティ・セルジョ
【ブドウ生産地】	モンタルチーノ村(Montalcino)、タヴェルネツラ地区(Loc.Tavernella)
【畑面積】	2.5ha
【収穫量】	70 ql / h
【植樹率】	4000株 / h
【畑の標高】	300m、南向き
【土壌】	粘土質割合の多少高いバランスのとれた土壌
【収穫時期】	9月末(手摘み)
【アルコール発酵】	ステンレスタンク、セメントタンクで10日
【発酵温度】	32℃
【熟成】	使用済みバリックで24ヶ月。 その後セメントタンクで12ヶ月。
【瓶内熟成】	20ヶ月
【アルコール度数】	15%
【サービス温度】	18~20℃
【アビナメント】	赤身肉(Tボーンステーキ)や狩猟肉のバーベキュー、イノシシ肉のワイン煮込み 長期熟成のチーズ



鮮やかなザクロ色。アニスやカンゾウ、サクランボや黒イチゴの実、コリアンダーやナツメグなど複雑な豊かな香り。優雅で、しっかりしたボディのある複雑な味わい。心地よいタンニンがあり、余韻が長く残る。

James Suckling : 93点  
Wine Advocate : 95点