

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

ジョヴァンニ キアッピーニ

Giovanni Chiappini

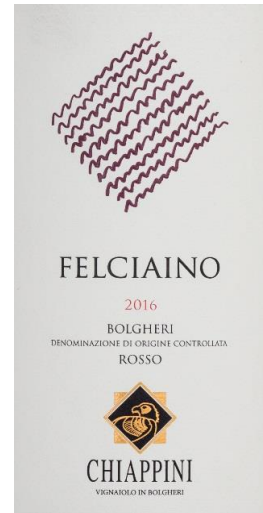


ジョヴァンニ・キアッピーニは1954年にマルケ州の小さな村からボルゲリの地に家族で移り住みました。1995年まではオリーブと野菜のみを育てていましたが、この年よりブドウの栽培も始めるようになりました。当初ワインは、自家消費のためだけに造られていましたが、あまりにも美味しいとの評判を呼び2000年より瓶詰めし、販売されるようになりました。畑は、オルネツライアの隣に位置しています。

フェルチアイノ 2016 Felciaino

750mlx12 希望小売価格 ¥6,000 (外税)

- 【州】 トスカーナ州
- 【カテゴリー】 DOC Bolgheri Rosso
- 【品種】 カベルネ・ソーヴィニヨン50%、メルロ40%、サンジョヴェーゼ10%
- 【醸造責任者】 エミリアーノ・ファルジーニ Emiliano Falsini
- 【栽培責任者】 ジョヴァンニ・キアッピーニ Giovanni Chiappini
- 【生産地】 Bolgheri, castagneto Carducci (カスタニエート カルドウッチ)
- 【畑面積】 7ha 所有土地面積22ha
- 【生産本数】 20,000本
- 【収穫量】 60ql/ha
- 【植樹率】 6,000本 樹齢20年
- 【畑の標高】 80m、東・西向き
- 【土壌】 程よく混ざり合った粘土質と砂質、石灰質土壌、沖積土壌
- 【仕立て法】 コルドーネ・スペロナート
- 【収穫時期】 9月中旬
- 【アルコール発酵】 50hlのステンレスタンクで16日間
- 【発酵温度】 25℃～26℃
- 【マセラシオン】 10日間 温度 25～26℃
- 【マロラクティック発酵】 ステンレスタンクとバリックで
- 【熟成】 使用バリック樽で最低12ヶ月間
- 【瓶内熟成】 8ヶ月以上
- 【初ヴィンテージ】 1999年
- 【アルコール度数】 14.00%
- 【サービス温度】 20℃
- 【アビナメント】 赤身肉、狩猟肉料理、長期熟成チーズ



濃いルビー色、心地よい果実のアロマ、複雑味のある色々なスパイスの香り。
しっかりした骨格、時間とともに熟成し、数年後にはさらに味わうを増す。