

# 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。

### 2015 フェルツジーニ Ferruggini

750mlx12 希望小売価格 ¥3,800 (外税)

【州】	トスカーナ州
【カテゴリー】	DOC Bolgheri Rosso
【品種】	サンジョヴェーゼ50%、カベルネ・ソーヴィニヨン30%、シラー20%
【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】	ボルゲリ(Bolgheri)
【畑面積】	7ha 所有土地面積 22ha
【生産本数】	20,000本
【収穫量】	90ql/ha
【植樹率】	6,500本 樹齢約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月前半
【アルコール発酵】	ステンレスタンクで7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】	期間 10日間
【熟成方法】	ステンレスタンクで最低6ヶ月
【瓶内熟成】	6ヶ月
【初ヴィンテージ】	2002年
【アルコール度数】	14.00%
【サービス温度】	18℃
【アビナメント】	赤身肉、白身肉料理、トスカーナの伝統料理(豚肉と黒キャベツの赤ワイン煮)など



#### 【テースティング・コメント】

色:ルビー色

香り:熟成した赤いフルーツの香り

味わい:生き生きとしたフレッシュな口当たり、毎日の食事に合わせやすい味わい