

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、オルネッライアの隣に位置しています。

2016 グアド デ ジェモリ Guado de'Gemoli

750mlx6 希望小売価格 ¥ 15,000 (外税)

【州】	トスカーナ州
【カテゴリー】	DOC Bolgheri Superiore
【品種】	カベルネ・ソーヴィニヨン80%、メルロ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)
【生産本数】	6,000本
【畑面積】	7ha 所有土地面積22ha
【収穫量】	50ql / ha
【植樹率】	6,500本 樹齢約25年
【畑の標高】	海拔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
【仕立て法】	コルドーネ・スペロナート
【収穫時期】	9月下旬から10月中旬まで
【アルコール発酵】	ステンレスタンクで21日間
【発酵温度】	25℃から26℃
【マセラシオン】	期間 20日間 温度 25～26℃
【マロラクティック発酵】	期間 15日間
【熟成方法】	フランス製バリックで18カ月、新樽比率15%。残りは2年目、3年目の使用樽
【瓶内熟成】	2年
【初ヴィンテージ】	2000年
【アルコール度数】	15.00%
【サービス温度】	22℃
【アビナメント】	赤身肉や狩猟肉料理、熟成させたチーズ。

【テースティング・コメント】

色: ザクロ色を帯びたルビー色。

香り: 熟成したフルーツの甘い香り、香辛料、バニラ、カカオの香り。

味わい: しっかりしたタンニンとアロマの豊満な味わい。こちよ余韻が長く続く。

ガンベロ・ロッソ : 2ピッキエリ

92/100 punti James Suckling

