

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

コンティ コスタンティ

Conti Costanti



CONTI COSTANTI

コスタンティ家は15世紀まで遡ることができるシエナの名家です。

ワイナリーの設立は1555年。1800年代後半には既に5年熟成のブルネッコを生産し、ブルネッコ・ディ・モンタルチーノを語る上で欠かせないワイナリーの1つです。

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

ロッソ ディ モンタルチーノ

2015 Rosso di Montalcino

750mlx12 希望小売価格 ¥6,500 (外税)

【州】	トスカーナ州
【カテゴリー】	DOC
【品種】	サンジョヴェーゼ・グロッソ100%
【醸造責任者】	Vittorio Fiore ヴィットリオ・フィオーレ
【農業技術者】	Simone Nannetti シモーネ・ナネッティ
【畑面積】	10ha 土地所有面積25ha
【生産本数】	12,000本
【植樹率】	3,333~5,500株 / ha 樹齢6~25年
【畑の標高】	310~440m 主に南向きで日当たりが良い
【樹齢】	6~25年
【土壌】	有機物に乏しく、岩石に富んだ土壌 地質学的には白亜記のガレストロ土壌
【仕立て法】	コルドーネ・スペロナート
【収穫時期】	2015年9月 第4週
【アルコール発酵】	ステンレスタンクで2~3週間
【マセラシオン】	期間:2-3週間スキンコンタクト
【熟成】	3.5~6.0hlのフランス産トノーで12ヶ月熟成
【瓶内熟成】	6ヶ月以上
【初ヴィンテージ】	1964年
【アルコール度数】	14.00%
【サービス温度】	18℃
【アビナメント】	お肉のソースの Pasta や、きのこやトリュフのソースの Pasta やリゾット。 ポークや仔牛や、白身肉の肉料理。



輝きあるルビー色。赤いフルーツの香り。
バランスが良くエレガントで生き生きとした旨みがあり、しっかりとした
骨格のアロマティックな長い余韻が楽しめる味わい。