

# 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

## エミディオ ペペ Emidio Pepe

モンテプルチアーノ・ダブルツツォの王者と称される造り手。  
ワインは、ぶどうの栽培から醸造、瓶詰め、ラベル貼りに至るまで、一切の妥協をゆるさず、全て”人の手”によって造られる。  
「良いワインは畑で造られるものであって、もし有機栽培を行って、最高のぶどうのみ収穫すれば、あとは何も加える必要は無く、どうやって完璧なバランスに達することが出来るかは、ワイン自信が知っている」というのが当主エミディオ・ペペ氏の信条。  
トレツビアーノは未だに足で圧搾、モンテプルチアーノは手で除梗され、酵母やSO2を一切添加せずにセメントタンクで発酵させる。その後しばらくねかせて、ろ過をせずに瓶詰めされ、そのまま一年から果ては30年にもわたる熟成期間を経る。そして出荷の直前に手作業でボトルを1本1本デカンタージュし、ラベルが貼られる。  
まさに気の遠くなるような手間がかけられる。



モンテプルチアーノ ダブルツツォ

### 2001 Montepulciano d'Abruzzo

750mlx12 希望小売価格 ¥48,000 (外税)

【州】	アブルツツォ州
【カテゴリー】	DOC Montepulciano d'Abuzzo
【品種】	モンテプルチアーノ100%
【畑面積】	15ha
【収穫量】	80,000kg
【植樹率】	テンドーネ:900株、フィラーレ:3,000株
【畑の標高】	海拔240m 南東向き
【土壌】	中程度の粘土質
【収穫時期】	10月
【醸造方法】	選別したブドウを手摘みし、木樽にて足で圧搾。その後22~30hlのガラス加工したセメントタンクで酵母を加えず、醸造8~10日のアルコール発酵
【熟成】	セメントタンクで2年熟成、その後手作業にてフィルターをかけず、ボトリング
【サービス温度】	18~20℃
【アビナメント】	ラグーソースの Pasta。野鳥料理や、赤身のお肉料理。



きれいな濃いルビー色。チェリーやラズベリーの赤いフルーツの香り。  
ドライで柔らかみがあり、タンニンのまるみがバランス良く、しっかりとした骨格の余韻の長い味わい。