

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

1983 Montepulciano d'Abruzzo

750mlx12 希望小売価格 ¥68,000 (外税)

| | |
|----------|------------------------------------------------------------------------|
| 【州】 | アブルッツォ州 |
| 【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】 | ラグーソースのパスタ。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。
エミディオ自身が生涯の中で重要なヴィンテージにあげた1983、2000、2010年のうちのひとつ。
33年の年月が過ぎたとは思えないほどの熟成。複雑な果実味があり、信じられないくらいきれいな酸味が熟成香と共に広がる。