

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、人工酵母や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。

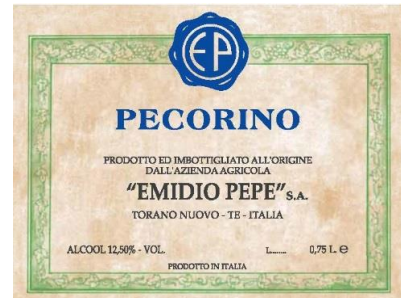


ペコリーノ ビアンコ

2014 Pecorino Bianco

750mlx12 希望小売価格 ¥22,000 (外税)

【州】	アブルツォ州
【カテゴリー】	IGT Colli Aprutini
【品種】	ペコリーノ 100%
【醸造責任者】	Sofia Pepe
【栽培責任者】	Sofia Pepe
【畑面積】	2.5ha
【生産本数】	5,000本
【収穫量】	70q.li/ha
【植樹率】	3,000/ha 樹齢10年
【畑の標高】	海拔240m 北向き
【土壌】	粘土質、石灰質
【収穫時期】	8月末
【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22~45hlのガラスで内張りしたセメントタンクで人工酵母を加えず、醸造。
【アルコール発酵】	土着酵母により自然発酵。
【発酵温度】	25℃
【熟成】	セメントタンクで2年間、その後瓶内熟成
【瓶内熟成】	1年以上
【初ヴィンテージ】	2010年
【アルコール度数】	14.00%
【サービス温度】	10~12℃
【アビナメント】	脂の乗った魚料理、野菜料理、タラ、その他どんな料理にも合わせやすい。



明るくクリアなゴールデンイエロー。

メレンゲや黄色い花、ハチミツ、焼き菓子などの香り、塩味とミネラル、クリーミーで素晴らしいテクスチャー。