

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。
トレッ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。

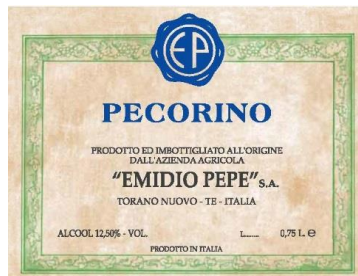


ペコリーノ ビアンコ

2016 Pecorino Bianco

750mlx12 希望小売価格 ¥16,000 (外税)

- 【州】 アブルツツォ州
- 【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。