

# 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。  
トレブ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。



### 2014 トレブビアーノ ダブルツォ Trebiano d'Abruzzo

750mlx6 希望小売価格

- 【州】 アブルッツォ州
- 【カテゴリー】 DOC Trebiano d'Abruzzo
- 【品種】 トレブビアーノ100%
- 【畑面積】 15ha
- 【収穫量】 7,000～8,000kg
- 【植樹率】 テンドーネ:900株、フィラーレ:2,000株
- 【畑の標高】 海拔250m 南東向き
- 【土壌】 粘土質、石灰質
- 【収穫時期】 9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】 12～14℃
- 【アビナメント】 オイスター、野菜料理、生魚など、何にでも合わせやすい。



くすんだ淡い麦わら色。黄色い花、ゆり、薬草、海塩などの香り。  
ミネラルでスパイシー。生き生きとした張りがあり、非常に長い持続性を持つ味わい。