

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

フォッサコッレ

Fossacolle



FOSSACOLLE

栽培面積は2.5ヘクタールで、モンタルチーノ村の中でも最高と言われるロケーションにあります。

醸造責任者のアドリアーノ・バンバジオーニ氏は、バンフィ等で経験を積んだ後アルジャーノで醸造責任者となり、ソレンゴをトップの座に押し上げた功績者が彼であることは有名です。

骨太のずっしりとした味わいで、古き良きブルネッロ・ディ・モンタルチーノを彷彿させる。2003年ヴァンテージから、ロツ・ディ・モンタルチーノの生産も始めました。

ブルネッロ ディ モンタルチーノ

2012 Brunello di Montalcino

750mlx6 希望小売価格 ¥9,800 (外税)

【州】	トスカーナ州
【カテゴリー】	DOCG Brunello di Montalcino
【品種】	サンジョヴェーゼ グロツ100%
【醸造責任者】	BAMBAGIONI ADRIANO バンバジオーニ・アドリアーノ
【栽培責任者】	MARCHETTI SERGIO マルケッティ・セルジョ
【ブドウ生産地】	モンタルチーノ村(Montalcino)、タヴェルネツラ地区(Loc.Tavernella)
【畑面積】	2.5ha 所有土地面積 4ha
【生産本数】	14,000 本
【収穫量】	70 ql / h 1984年～2001年に苗を植えている。
【植樹率】	4000株 / h
【畑の標高】	300m、南向き
【土壌】	粘土質割合の多少高いバランスのとれた土壌
【仕立て法】	コルドーネ・スペロナート
【収穫時期】	9月末(手摘み)
【アルコール発酵】	ステンレスタンク、セメントタンクで10日
【発酵温度】	32℃
【マセラシオン】	期間 10日間 温度 32℃
【マロラクティック発酵】	セメントタンク(2～3カ月)
【熟成】	50%バリック、50%を25hlの木樽で12ヶ月。その後バリックと25hl木樽で熟成したものを 入れ替え更に12ヶ月。その後セメントタンクで12ヶ月
【瓶内熟成】	8ヶ月
【初ヴァンテージ】	1997年
【アルコール度数】	14.50%
【サービス温度】	18～20℃
【アビナメント】	赤身肉(Tボーンステーキ)や狩猟肉のバーベキュー、イノシシ肉のワイン煮込み 長期熟成のチーズ



鮮やかなザクロ色。アニスやカンゾウ、サクランボや黒イチゴの複雑な豊かな香り。

柔らかくなめらかなタンニン、オイリーなテクスチャー、アルコール、ミネラルの調和のとれた余韻が長く残る味わい。

今飲んでも複雑味がありエレガントだが、長期熟成すると更に良くなる。