

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年ヴィンテージから、ロッソ・ディ・モンタルチーノの生産も始めました。

ロッソ ディ モンタルチーノ

2014 Rosso di Montalcino

750mlx6 希望小売価格 ¥4,800 (外税)

- 【州】 トスカーナ州
- 【カテゴリー】 DOC Rosso di Montalcino
- 【品種】 サンジョヴェーゼ・グロッソ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・セルジオ
- 【ブドウ生産地】 モンタルチーノ村(Montalcino)
- 【畑面積】 2.5ha 所有土地面積4ha
- 【生産本数】 6,000 本
- 【収穫量】 80ql / h
- 【植樹率】 4000株 / ha 樹齢13年～15年
- 【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月下旬 手摘み
- 【アルコール発酵】 ステンレスタンクで14日間
- 【発酵温度】 30℃
- 【マセラシオン】 期間 2日間 温度 30℃
- 【熟成】 2～3度使用のバリックで約10カ月
- 【瓶内熟成】 2ヶ月間
- 【初ヴィンテージ】 2003年
- 【アルコール度数】 14.00%
- 【サービス温度】 18℃
- 【アビナメント】 野うさぎの赤ワイン煮、赤身肉のローストや魚の煮込み料理。長期熟成のチーズ等。



鮮やかなルビー色。スマイル、サクランボ、ユーカリ、黒イチゴ、アニスやコーヒーの香り。香りの余韻が長く続く。力強い構成、程よいタンニンがあり余韻が長く濁りのない味わい。