

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

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・モンタルティエーノの生産も始めました。



FOSSACOLLE

サンジョヴェーゼ
2015 Sangiovese

750mlx6 希望小売価格 ¥4,800 (外税)

【州】	トスカーナ州
【カテゴリー】	IGT Rosso di Toscana
【品種】	サンジョヴェーゼ グロツノ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】	1,200本
【収穫量】	80 ql / h
【植樹率】	4500株 / h 樹齢16年
【畑の標高】	300m、南西向き
【土壌】	シルト 粘土質土壌
【仕立て法】	コルドーネ・スペロナート
【収穫時期】	9月の第3週目
【アルコール発酵】	ステンレスタンク 14日間
【マセラシオン】	期間 14日間
【熟成】	2~3度使用の木樽で8ヶ月、その後セメントタンクで3ヶ月間熟成
【瓶内熟成】	約6ヶ月間
【初ヴィンテージ】	2015年
【アルコール度数】	14.00%
【サービス温度】	18~20°C
【アビナメント】	肉料理全般、焼き魚、熟成チーズ



ルビー色。フレッシュなフルーツアロマ、繊細な第三香が複雑な味わいをもたらす。バランスが良く、丸みが際立ち、骨格のしっかりした心地良い味わい。

【評価】 James Suckling:91ポイント