

# 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

モンテ サントツッチョ

## Monte Santoccio

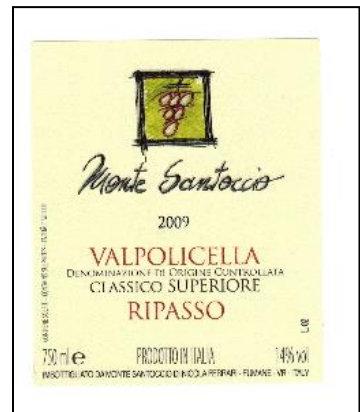
ヴァルポリチェッラ・クラッシコ地域でもよい土地とされているフマネ地区の丘に約3ヘクタールの畑を所有しているカンティーナオーナーのニコラ・フェッラーリは、26歳ながらヴァルポリチェッラ地区の大小数々のワイナリーで経験を積み、畑のブドウがグラスに注がれるワインとなるまで、品質を第一に考え、しっかりとコントロールしながら高品質な商品を作るというポリシーを持っている。



### 2015 ヴァルポリチェッラ Valpolicella クラッシコ Classico スベリオレ Superiore リパッソ Ripasso

750mlx6 希望小売価格 ¥5,500

【州】	ヴェネト州
【カテゴリー】	DOC Valpolicella Classico Superiore
【品種】	コルヴィーナ40% コルヴィノーネ30% ロンディネラ20% モリナーラ10%
【醸造責任者】	ニコラ・フェッラーリ(Nicola Ferrari)
【栽培責任者】	ニコラ・フェッラーリ(Nicola Ferrari)
【生産地】	フマネ(Fumane)
【畑面積】	4ha
【収穫量】	60ql
【生産本数】	8,000本
【畑の向き】	標高300m 北、南、東、西向き
【土壌】	石灰質土壌
【仕立て法】	ペルゴラ、グイヨ
【植樹率】	3300本 樹齢 約20~30年
【収穫時期】	9月
【アルコール発酵】	ステンレスタンクで
【発酵温度】	第一次発酵15日間(25℃) 第二次発酵20日間(アマローネの搾り滓のうえで)
【マセラシオン】	期間 10日間 温度 25℃
【熟成方法】	80%スラヴォニア産(クロアチア)大樽で、20%トノー(2-3回使用済み)で約24ヶ月熟成
【瓶熟成】	最低6ヶ月
【初ヴィンテージ】	2007年
【アルコール度数】	14.50%
【サーブ温度】	18~20℃
【アビナメント】	赤身肉のグリル、ボッリーティ(湯で煮込む肉料理) 中期熟成チーズ



濃いルビー色、熟成したサクランボ、ラズベリースパイスの香り、酸味と塩味、複雑性のある味わい

フィナーレにのこるカカオとスパイスの味わい。

名前の由来:リパッソは再度アマローネの滓(ヴィナッチャ)の上で2次醗酵させるワインで名前はそのワインの種類からの由来<他のワイナリーと違う点>

リパッソ:アマローネのヴィナッチャのうえでの二次醗酵期間が約30日間(温度約13~14℃)という長さであること。

これは、現在多くの他のワイナリー(ニコラ氏曰く他は4-5日間位が多い)にくらべてかなり長い。

彼は、二次醗酵期間の長さ理由について、よりこの土地の味わい、テロワールを感じるワインができるといっている。

また、このスタイルは、伝統的であり、まるやかな丸みを帯びたワインができると考えているから。