

# 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

モンテペローゾ

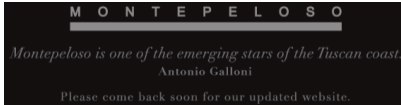
## Montepeloso

元々、カトリックの歴史を研究していた学者である、ファビオ・キャレット氏は1998年、母親の出身地である、スヴェレート地区のカンティーナモンテペローゾを購入し、ワイン造りを開始しました。

スヴェレート地区はトスカーナ州の海側で、有名なボルゲリ地区の南に位置しています。モンテペローゾは、トゥアリータの畑と同じ斜面に6haの土地を所有していますが、非常に日照の強いこのエリアからは考えられないようなエレガントな味わいを、表現しています。

ファビオ・キャレット氏が最初に造りだした1999年ヴィンテージは、その前のオーナーの生産量の1/3までセクションを厳しくし、最高のキュヴェであるGabbroはわずかに、2,000本しか生産されませんでした。

収穫はすべて手作業で行い、カンティーナに運ばれたぶどうは更に、粒は単位で選別されるなど、彼のワイン造りに対するこだわりは終わりがありません。



2013 <sup>エネオ</sup> <sup>ロッソ</sup> Eneo Rosso 750mlx12 希望小売価格 ¥9,000 (外税)

【州】	トスカーナ州
【カテゴリー】	IGT Toscana Rosso
【品種】	モンテプルチアーノ35%、サンジョヴェーゼ45%、アリカンテ15%、マルセラン5%
【醸造責任者】	fabrizio moltard (ファブリツィオ・モルタルド)
【農業技術者】	fabrizio moltard (ファブリツィオ・モルタルド)
【畑面積】	14.5ha 所有土地面積 30ha
【生産本数】	28,000本
【収穫量】	0.8-1kg/1本あたり
【植樹率】	7,500~8,500株 樹齢 8~40年
【畑の標高】	50~100m、南西向き
【土壌】	石灰質および粘土質
【仕立て法】	コルドーネ スペロナート
【収穫時期】	9月、10月
【アルコール発酵】	ステンレスタンクにて6~7日
【発酵温度】	28℃
【マセラシオン】	5~30日間
【マロラクティック発酵】	木樽で
【熟成】	使用済木樽で18ヶ月。木樽は225リットルのバリックと400・500リットルのトノーを使用
【瓶内熟成】	18ヶ月
【初ヴィンテージ】	2000年
【アルコール度数】	15.00%
【サービス温度】	17℃
【アピナメント】	赤身の肉料理やチーズ
【味わい】	ダークチェリー、花、甘草、タバコ、スパイス等の複雑で華やかな香り。 質感があり、エレガントでまろやか、官能的で繊細、新鮮で活気溢れるワイン。

