

# 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、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 ア クオ ロッソ A Quo Rosso

750mlx12 希望小売価格 ¥5,500(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%、カベルネ・ソーヴィニオン25%、サンジョヴェーゼ25% マルセラン10%、アリカンテ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】	60,000本
【収穫量】	3.5t / ha
【植樹率】	7,500~8,500株 樹齢 5~7年
【畑の標高】	50~100m、北-南向き
【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/ ドッピオ・グイヨー
【収穫時期】	9月、10月初旬
【アルコール発酵】	ステンレスタンクにて5~7日
【発酵温度】	28°C
【マセラシオン】	7~15日間
【マロラクティック発酵】	木樽とステンレスタンクで
【熟成】	木樽とステンレスタンク(木樽は2250lのバリックと400、5000lのトノー) 8ヶ月
【瓶内熟成】	6~8ヶ月
【初ヴィンテージ】	2008年
【アルコール度数】	14.00%
【サービス温度】	17°C
【アビナメント】	肉料理やチーズ、パスタ
【味わい】	黒い果実を想わせる濃厚な果実味、スパイスやミネラルのニュアンスがあり上品な味わい。
【評価】	Antonio Galloni(米国評論家 Vinousを設立) 88-90ポイント

