

# 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

## Fattoria di Petrognano



FATTORIA DI PETROGNANO

1962年に曾祖父によって購入されたワイナリー。  
遡ること16世紀、購入した領地はFirenzeの伯爵の所有で、その紋章が今でも  
ロゴに使われている。1400年～1530年マヨルカ焼きの中心地であった粘土質土壌の  
Montelupo Fiorentinoでワイン造りを始めた。  
そこで培われた技術は、現在でも4代目が引き継ぎ更に高品質なワイン造りを  
目指している。ブドウは全て自社ブドウを使い、セメントタンクや様々なサイズの  
ステンレスタンク、フランス産バリック、ミドルサイズのクロアチア スラヴォニア産木樽  
ガラス張りでないセラミックのタンクなど、ワインの時間による変化を確認する為  
色々な容器を使っている。  
2015年からはFattoria di Petrognanoはビオロジコに移行中。  
70haのブドウ畑とオリーブ畑(2200本)、森林(15haの保護林)を擁し  
その中心にはアグリツーリズモを持ち、トスカーナの自然の中で  
リラックスできるバカンスを提供している。

### 2016 Chianti "Meme"

750mlx12 希望小売価格 ¥2,500 (外税)

【州】	トスカーナ州
【カテゴリー】	DOCG Chianti
【品種】	サンジョヴェーゼ90% カナイオーロ10%
【醸造責任者】	Paolo Zadra (パオロ ザドラ)
【栽培責任者】	Fulvio Galgani (フルヴィオ ガルガーニ)
【生産地】	モンテルーポ フィオレンティーノ、ロカリタ ペトロニャーノ
【収穫量】	60～70ql/ha
【生産本数】	10,000本
【植樹率】	5,500本/ha
【畑の標高】	250～300m 南、南西向き
【土壌】	粘土質、凝灰岩、中程度の混合土壌
【仕立法】	コルドーネ
【収穫時期】	9月末
【アルコール発酵】	ステンレスタンクで10日間
【発酵温度】	26～27℃
【マセラシオン期間】	15日間
【熟成】	ステンレスタンク
【初ヴィンテージ】	1964年
【アルコール度数】	13.00%
【サービス温度】	18℃
【アビナメント】	色々な肉料理。特に鶏肉や白身肉を焼いた料理に最適。 黒オリーブと地元特産のウサギ肉煮込みと合わせることをお勧めします。



紫の反射のあるルビー色、赤いフルーツ、スマイル、チェリーの香り。  
エレガントで骨格があり、タンニンとボディのバランスが素晴らしい。