

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 Toscana Rosso

トスカーナ ロッソ

750mlx12 希望小売価格 ¥1,750(外税)

- 【州】 トスカーナ州
- 【カテゴリー】 IGT Toscana
- 【品種】 サンジョヴェーゼ40%、メルロ30%、シラー30%
- 【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】 80q/ha
- 【生産本数】 10,000本 樹齢 約22年
- 【畑の標高】 230m
- 【土壌】 粘土質、凝灰岩、中程度の混合土壌
- 【仕立法】 コルドーネ スペロナート
- 【収穫時期】 9月末～10月上旬
- 【アルコール発酵】 ステンレスタンクにて1ヶ月
- 【熟成】 ステンレスタンク
- 【瓶内熟成】 1ヶ月
- 【アルコール度数】 13.00%
- 【サービス温度】 15℃
- 【アビナメント】 アペリティーヴォ、赤身肉料理、サラミ、チーズ、ピッツァ



ルビー色、複雑な、チェリーやスマレなどのサンジョヴェーゼ固有の香りと、国際品種のスパイシーな香りが融合する。
香り高く繊細なタンニンのある骨格。飲みやすい。