

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



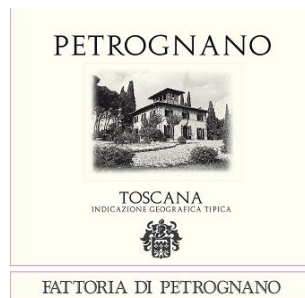
FATTORIA DI PETROGNANO

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。

2015 Toscana Rosso

750mlx12 希望小売価格 ¥1,650(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%、カベルネ・ソーヴィニヨン40%、メルロ10%、シラー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】	80q/ha
【生産本数】	30,000本 樹齢 約20年
【畑の標高】	250m
【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月第2週
【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】	16℃
【アビナメント】	アペリティーヴォ、肉料理、サラミ、チーズ



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。