

# 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

## ファットリア ディ ペトロニャーノ 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 トレッビアーノ ピアンコ Trebiano Bianco

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 Bianco
- 【品種】 トレッビアーノ100%
- 【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】 60q/ha
- 【生産本数】 9,000本 樹齢 約25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】 グイヨー
- 【収穫時期】 9月最終週～10月第1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】 12.50%
- 【サービス温度】 8℃
- 【アビナメント】 寿司、自身の肉料理、魚料理、トスカーナのチーズ



濃い麦わら色、リンゴや芳醇な熟したフルーツの香り、青リンゴを彷彿させるフレッシュな味わい、長い余韻。