

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 ペトロイオ

Fattoria di Petroio



Fattoria di Petroio
di Diana Lenzi & Co.

ファットリア ディ ペトロイオはキャンティ・クラシッコ地区で最も南のCastelnuovo Berardenga地区に位置し1927年からキャンティ・クラシッコ協会に所属する歴史ある造り手。現在のオーナーは、ローマ大学で教鞭をとる精神科医のジャン＝ルイジ・レンツィ氏とその家族。ローマの星付レストラン“アクオーリーナ”のシェフとして長年従事していた彼の娘ディアナが中心となりワイン造りに専念している。

醸造に関してはミスター・サンジョベーゼの異名を持つカルロ・フェリーニ氏が手掛けている。スーパータスカンには敢えて走らず、キャンティ・クラシッコとトスカーナの地に根付いた品種であるサンジョベーゼに力を注いでいる。

カンティーナと南東向きの畑は、標高350mの丘の上であり、ブドウは全て自社が所有する6つの畑で収穫されたものを用いている。

真摯な姿勢が品質に反映されて、毎年、様々なワイン評定誌で高評価を得ており、ロバート・パーカーなど、著名なワインジャーナリストからも高い評価を得ている。

2014 キャンティ クラシッコ Chianti Classico

750mlx12

希望小売価格 ¥3,300(外税)

【州】	トスカーナ州
【カテゴリー】	DOCG
【品種】	サンジョベーゼ 90%、コロリーナ 5%、マルヴァジアネーラ
【醸造責任者】	Carlo Ferrini (カルロ フェッリーニ)
【栽培責任者】	Carlo Ferrini (カルロ フェッリーニ)
【ブドウ生産地】	Castelnuovo Berardenga (カステルヌオヴォ ベラルデンガ)
【生産本数】	11,000本
【収穫量】	40ql/ha
【植樹率】	5,500本/ha 1974/2008に植樹
【畑の標高】	380m/南南西向き
【土壌】	片岩を含む粘土質土壌
【仕立て法】	コルドーネ・スペロナート
【収穫時期】	9月中旬
【アルコール発酵】	期間 20日間
【発酵温度】	29℃
【マセラシオン期間】	18日間
【熟成】	トノーで14ヶ月間
【瓶内熟成】	3ヶ月
【アルコール度数】	13.0%
【サービス温度】	18℃
【アビナメント】	トスカーナの伝統的なズッパ、豚肉のグリル、イタリアンソーセージ、青リンゴ、栗などを詰めたホロホロ鳥のオープン焼、サーモンハラミ、タコの煮込み、魚介のトマト煮込みなど、魚、肉どちらの料理にも合わせやすい。中程度に熟成したチーズにも良く合う。



深いルビー色、スパイスや熟したフルーツの濃厚な香り、エレガントなタンニンとしっかりとした骨格を持つ。熟したプラムやスパイスの味わい。