

# 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で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取って走らず、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。

**Fattoria di Petroio** 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、  
**di Diana Lenzi & Co** 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。

キャンティ

クラシッコ

グラン

セレツィオーネ

## 2015 Chianti Classico Gran Selezione

750mlx6

希望小売価格 ¥9,000(外税)

【州】	トスカーナ州
【カテゴリー】	DOCG
【品種】	サンジョベーゼ100%
【醸造責任者】	Carlo Ferrini (カルロ フェッリーニ)
【栽培責任者】	Gioia Cresti (ジョイア・クレスティ)
【ブドウ生産地】	Castelnuovo Berardenga (カステルヌオヴォ ベラルデンガ)
【畑面積】	3 ha
【生産本数】	3,000本
【収穫量】	65ql/ha
【植樹率】	5,400株/ha
【畑の標高】	380m 南、南西向き
【土壌】	粘土質土壌、ガレストロ土壌
【仕立て法】	コルドーネ・スペロナート
【収穫時期】	9月下旬
【アルコール発酵】	セメントタンクにて15日
【発酵温度】	25℃～28℃
【マセラシオン期間】	20日間
【熟成】	トノーで12ヶ月、22.5hlの大樽で12ヶ月
【瓶内熟成】	6ヶ月
【アルコール度数】	13.50%
【サービス温度】	18℃
【アビナメント】	魚料理や甲殻類 サラダやその他シンプルな料理などフレッシュな味わいが軽めの料理全般に良く合う。



ガーネットの反射のある深いルビーレッド

チェリー、アマレーナ、スグリなどの熟した赤系フルーツの濃厚な香り、スパイスやフルーツのシロップ煮の甘い香りとハーブやミントのニュアンスも感じる。

はっきりとした構成が感じられ、垂直かつ平行に滑らかに広がる。若く明るいタンニンがワインのボディをコントロールしている。