

# 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。

### 2016 Poggio al Mandorlo

750ml x 12 希望小売価格 ¥2,800 (外税)

【州】	トスカーナ州
【カテゴリー】	IGT Rosso Toscana
【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) Gioia Cresti (ジョイア・クレスティ)
【栽培責任者】	Carlo Ferrini (カルロ フェッリーニ) 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】	6.5 ha
【生産本数】	5,300本
【収穫量】	55ql/ha
【植樹率】	3300~5800株/ha 樹齢4~40年
【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月末から10月初旬
【アルコール発酵】	セメントタンクにて7日
【発酵温度】	28℃
【マセラシオン期間】	20日間
【熟成】	ステンレスタンク
【瓶内熟成】	なし
【アルコール度数】	13.5%
【サービス温度】	16℃
【アビナメント】	フレッシュトマトのソースや白身肉、ピザなど色々な軽めの料理に良く合う



**Poggio al Mandorlo**

若いフレッシュなワインの淡い澄んだルビー色。赤い果実のフルーティな香り、かすかなミネラルのノート。フレッシュで心地よく飲みやすい口当たり。酸とミネラルが若いサンジョヴェーゼのタンニンとのバランスを取る調和の取れた味わい。口の中をクリーンにするきれいな酸と長い余韻。