

# 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

ステファノ フェルッチ

## Stefano Ferrucci



1932年設立の、エミリア＝ロマーニャ州で今や押しも押されぬトップの造り手。

フラッグシップともいふべき「ドムス カイア」はパッシートさせアマローネスタイルに仕立てたワインで1986年から2003年まで18年間連続「Vino de Tribuno」を獲得するという快挙を成し遂げています。

### 2015 チェントウリオネ Centurione

750mlx12 希望小売価格 ¥ 3,300 (外税)

【州】	エミリア＝ロマーニャ州
【カテゴリー】	DOC Sangiovese di Romagna Superiore
【品種】	サンジョヴェーゼ100%
【醸造責任者】	フェデリコ・ジヨット(Federico Giotto)
【栽培責任者】	ジャンフランコ・ベルトツツイ(Gianfranco Bertozzi)、フェデリコ・ジヨット(Federico Giotto)
【ブドウ生産地】	カステル・ボロネーゼ(Castel・Bolognese) ”セツラ(Serra)”地区
【畑面積】	4.5ha
【収穫量】	80q1 / h
【植樹率】	4300本 / ha 樹齢約21年
【畑の標高】	180m / 南西向き
【土壌】	粘土質土壌、石灰質土壌
【仕立て法】	コルドーネ・スペロナート、グイヨ
【収穫時期】	9月 第2週
【アルコール発酵】	ガラスで内貼りしたセメントタンクで8～10日間
【発酵温度】	25℃～28℃
【マセラシオン】	期間 8～10日間 温度 25～28℃
【マロラクティック発酵】	8日間
【熟成】	ガラスで内貼りしたセメントタンクで約6ヶ月
【瓶内熟成】	4ヶ月間
【初ヴィンテージ】	1976年
【アルコール度数】	13.0%
【サービス温度】	18℃
【アビナメント】	ぶつ切りにした牛肉の煮込み。(スペッツァティーノ・ディ・マンゾ)



スマイル色を帯びたルビー色。スマイルの花の香りや熟した黒イチゴ、コーヒーやヴァニラの香り。フレッシュな味わいの中に塩味を感じ、タンニンがしっかりした味わい。

【名前の由来】  
ローマ時代の兵士の名前