

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 フェルツチ

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。

ドムス カイア

2015 Domus Caia

750mlx12 希望小売価格 ¥7,500 (外税)

【州】	エミリア＝ロマーニャ州
【カテゴリー】	DOC Sangiovese di Romagna Superiore Riserva
【品種】	サンジョヴェーゼ100%
【醸造責任者】	ジオット コンサルティング
【栽培責任者】	ジャンフランコ・ベルトツツィ(Gianfranco Bertozzi)、ジオット コンサルティング(Federico Giotto)
【ブドウ生産地】	カステル・ボロネーゼ(Castel・Bolognese) ”セッラ(Serra)”地区
【畑面積】	3ha
【収穫量】	75ql / h
【植樹率】	3,500本 / ha 樹齢25～30年
【畑の標高】	200m / 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 収穫後30～40日程アパッシメント
【アルコール発酵】	セメントタンクで8～12日間
【発酵温度】	28℃
【マセラシオン】	期間 8～12日間 温度 28℃
【マロラクティック発酵】	8日間
【熟成】	セメントタンクで約6ヶ月、500Lの木樽で約12ヶ月
【瓶内熟成】	18ヶ月間
【初ヴィンテージ】	1982年
【アルコール度数】	14.5%
【サービス温度】	18℃
【アビナメント】	骨付き赤身肉のバーベキュー、猪や鹿のグリル 長期熟成チーズ



落ち着いたルビー色。乾燥したバラや熟成したフルーツ、カシス、プルーンジャム、バニラ、シナモンの香り。

ゆったりとした酸味と、ピロードのような柔らかいタンニンが溶け合っている丸みのある余韻の長い味わい。

【名前の由来】

ドムスはラテン語で、家(Casa)の意味で、カイアは現在のワイナリーがある場所のローマ時代に呼ばれていた名前。現在もローマ時代の名残を感じさせる建物(教会、モニュメント、道等)がこの地域には残っており、彼らは自分達のワインに、この土地の重要な歴史にちなんだ名前を付けることを望みました。