

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

ボノミ

Bonomi



Franciacortaの名前は中世まで遡り、シャンパーニュが生まれる400年前の13世紀にはもう生産されていたと言われる。

Monte Orfano、Monte Alto、Lago d'Iseoの丘陵地帯が、1800年代の後半に素晴らしい白ワイン・赤ワインを生産する地域として認識された。

Castello Bonomi はアウトストラダA4の南側の小高い丘、Monte Orfano (モンテ オルファノ) 畑を所有する数少ない生産者です。

土壌は他の北側の生産者の粘土質土壌とは異なり、主に海洋性土壌と有機残留物の石灰質である。畑は24Ha、標高275m、Monte Orfanoの斜面(南・南東・南西向き)

圧縮された石灰質土壌により味わいは力強く、ミネラルに溢れ硬質な味わいとなります。畑は24Ha、標高275m、Monte Orfanoの南斜面comune di Coccaglioに位置する。

仕立てはコルドーネ・スペロナート、植樹率は5.000~6.000本/Ha。

フランチャコルタ

サテン

NV Franciacorta Satèn

750mlx6

希望小売価格 ¥7,500 (外税)



- 【州】 ロンバルディア州
- 【カテゴリー】 Franciacorta D.O.C.G.
- 【品種】 シャルドネ100%
- 【畑】 Castello Bonomiの24ヘクタールの畑、Franciacorta地区の最南部、Orfano山麓の小区画に位置。
- 【土壌】 海洋性土壌とその有機残留物による石灰質、セメント質
- 【収穫時期】 例年8月10日~25日(小さなカゴに手摘みで注意深く選別、ミクロクリマにより常に他よりも早く収穫)
- 【収量】 52q/ha
- 【アルコール発酵】 ステンレスタンクと樫樽
- 【熟成】 約8ヶ月間
- 【瓶熟成】 ベースワインに酵母と糖が添加され、30ヶ月間以上瓶内二次発酵、そのあとデゴルジュマンを行いその後リリースまで8ヶ月瓶内熟成される。
- 【サーブ温度】 6~8℃
- 【アビナメント】 アペチティーヴォに、またどんな料理にも合う(特に魚介類の料理)。カレイのラビオリ、ホタテのオープン焼き、リゾット・アイ・カネストレッリ(ホタテ風味のリゾット)など。

SatènはCastello Bonomiの中で最も柔らかいBrut. 規定により100%シャルドネを使用し、ガス圧が低いためである。その分テロワールの特徴をはっきり感じることができる。ミネラル、複雑味がこのクラスのワインの中では突出している。

輝きのある澄んだ麦藁色、デリケートできめ細かな持続する泡。白い花やアカシアのハチミツ、リンコやパイナップルの繊細でデリケートな香り。

なめらかでシルキー、骨格と酸の絶妙なバランス。

飲み頃は2013年~2017年。