

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

イ ボルボーニ I BORBONI



4世代にわたってブドウ栽培に携わるヌメロゾ家は、ほとんど忘れ去られていたアスプリーニオという品種に再度着目し、復活させた造り手。カンパーニャ南部に古くから伝わるポプラの樹を支柱にする、アルベラータ方式で栽培している。その高さは15mに至り、作業はハシゴに昇りすべて手作業で行われるが、この栽培方法を貫く造り手はほとんどいない。

アスプリーニオ種でスパマンテを造っているのは2社のみで、自社畑のブドウを用いているのは、イ・ボルボーニ社のみです。

スパマンテ イ ボルボーニ ブリュット N.V. Spumante I Borboni Brut

750mlx6 希望小売価格 ¥4,300(外税)

【州】	カンパーニャ州
【カテゴリー】	Vino Spumante di Qualita
【品種】	アスプリーニオ100%
【醸造責任者】	デ・シモーネ・マウリッツォ
【栽培責任者】	サウッレ・ウンベルト
【畑面積】	10ha
【生産本数】	35000本
【収穫量】	90 ql / ha
【植樹率】	2000株 / ha
【畑の標高】	80m 西、東
【土壌】	砂質、火山性
【仕立て法】	シルヴェオー
【収穫時期】	9月
【初ヴィンテージ】	1982年
【アルコール度数】	12.00%
【アルコール発酵】	ステンレスタンク25日
【発酵温度】	14℃
【熟成】	ステンレスタンクで12ヶ月熟成後、糖分と選ばれた酵母を加え ガス圧5気圧になるまで、シャルマ方式での2次発酵で6 - 9ヶ月
【瓶内熟成】	4ヶ月間
【サービス温度】	8℃
【アビナメント】	魚介類のパスタや、魚介、甲殻類を使った料理。 モッツァレッタチーズとも相性が良い。



輝きある麦わら色で、柑橘類や花を想わせる香り。
フレッシュな酸が心地良く、ドライで骨格のあるボディがバランス良い味わいです。