

# AVICO

〒151-0066 東京都渋谷区西原1-7-2 代々木フラワーマンション601号

Yoyogi Flower Mansion # 601, 1-7-2 Nishihara, Shibuya-ku, 151-0066 TOKYO JAPAN

Tel. 03-6407-9522 fax. 03-6407-9523

## ファットリア ディ ペトロイオ Fattoria di Petroio



ファットリア ディ ペトロイオはキャンティ・クラシッコ地区で最も南の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畠は、標高350mの丘の上にあり、ブドウは全て自社が所有する6つの畠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。

**Fattoria di Petroio  
di Diana Lenzi & Co.**

キャンティ クラシッコ  
**Chianti Classico**

750mlx12

【州】	トスカーナ州
【カテゴリー】	DOCG
【品種】	サンジョベーゼ 90%、コロリーナ 5%、マルヴァジアネーラ 5%
【醸造責任者】	Carlo Ferrini (カルロ フェッリーニ)
【栽培責任者】	Carlo Ferrini (カルロ フェッリーニ)
【ブドウ生産地】	Castelnuovo Berardenga (カステルヌオヴォ ベラルデング)
【生産本数】	22,000本
【収穫量】	55ql/ha
【植樹率】	5,500本/ha 1974/2008に植樹
【畠の標高】	380m/南, 南西向き
【土壤】	片岩を含む粘土質土壤
【仕立て法】	コルドーネ・スペロナート
【収穫時期】	9月中旬
【アルコール発酵】	期間 20日間
【発酵温度】	29°C
【マセラシオン期間】	18日間
【熟成】	トノーで14ヶ月間
【瓶内熟成】	3ヶ月
【アルコール度数】	14.0%
【サービス温度】	18°C
【アビナメント】	トスカーナの伝統的なズッパ、豚肉のグリル、イタリアンソーセージ、青リンゴ、栗などを詰めたホロホロ鳥のオーブン焼、サーモンハラミ、タコの煮込み、魚介のトマト煮込みなど、魚、肉どちらの料理にも合わせやすい。中程度に熟成したチーズにも良く合う。

深いレビー色、スパイクや熟したフルーツの濃厚な香り、エレガントなタンニンとしっかりとした骨格を持つ。熟したプラムやスパイクの味わい。

