

AVICO

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 〒151-0066
Yoyogi Flower Mansion #601, 1-7-2 Nishihara, Shibuya-ku, TOKYO JAPAN, (Zip) 151-0066
Tel. 03-6407-9522 Fax. 03-6407-9523



Azienda Agricola
Bosco Agostino
LA MORRA - ITALIA

アゴスティーノ ボスコ Agostino Bosco

Bosco Agostinoは、Pietro Bosco(1904 - 1983)によって設立された小さなワイナリーです。バローロのワイン生産地の中心地、La Morraの中にあります。Pieroは最初ブドウ樹の栽培とブドウの生産に関わっていました。1979年に彼は自分自身を全てワイン造りに捧げることに決めました。ブドウ畑は現在、nebbiolo、barbera、dolcettoに分けられる約4ヘクタールの畑を占めています。今日では、ピエロの息子、アゴスティーノは、優れたバローロを生み出し続けることによって、父の遺産を受け継いでいます。

2018 バルベラ ダルバ "ヴォルプタ" Barbera d'Alba "Volupta"

750mlx12 希望小売価格 ¥5,120 (税別)
希望小売価格 ¥5,632 (税込)

- 【州】 ピエモンテ州
- 【カテゴリー】 DOC
- 【品種】 バルベラ100%
- 【ブドウ生産地】 La Morra/Verduno ラ・モッラ/ヴェルドゥーノ
- 【畑面積】 1,5 ha 畑の総面積 5ha
- 【標高】 300-380mt
- 【植樹率】 9,000本 樹齢20~30年
- 【土壌】 凝灰岩、粘土質・石灰質土壌
- 【収穫時期】 9月
- 【アルコール発酵】 ステンレスタンク、クリオマセラシオンで 10~12日間
- 【発酵温度】 16-18℃
- 【熟成】 バリックで14-15ヶ月
- 【瓶内熟成】 瓶内熟成4-5か月
- 【初ヴィンテージ】 1999年
- 【アルコール度数】 15.00%
- 【サーブ温度】
- 【アビナメント】



濃い麦わら色。黄桃や熟したりんごの香り。味わいは柔らかく、調和がとれている。