

# 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 Agostino Bosco

Agostino Bosco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の中にはあります。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。ブドウ畠は現在、nebbiolo、barbera、dolcettoに分けられる約4ヘクタールの畠を占めています。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 バルベーラ ダルバ "ヴォルプタ"

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】      | バルベーラ100%                      |
| 【ブドウ生産地】  | La Morra/Verduno ラ・モッラ/ヴェルドゥーノ |
| 【畠面積】     | 1,5 ha 畠の総面積 5ha               |
| 【標高】      | 300-380mt                      |
| 【植樹率】     | 9,000本 樹齢20~30年                |
| 【土壌】      | 凝灰岩、粘土質・石灰質土壤                  |
| 【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°C                        |
| 【熟成】      | バリックで14-15ヶ月                   |
| 【瓶内熟成】    | 瓶内熟成4-5ヶ月                      |
| 【初ヴィンテージ】 | 1999年                          |
| 【アルコール度数】 | 15.00%                         |
| 【サービス温度】  |                                |
| 【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。