

# 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스티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스티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。

### 2015 バローロ ラ セツラ Barolo La Serra

750mlx12 希望小売価格 ¥18,120 (税別)  
希望小売価格 ¥19,932 (税込)

【州】	ピエモンテ州
【カテゴリー】	DOCG
【品種】	ネッビオーロ100%
【醸造責任者】	ANDREA BOSCO アンドレア ボスコ
【栽培責任者】	ANDREA BOSCO アンドレア ボスコ
【ブドウ生産地】	La Morraラ・モツラ
【畑面積】	0.7 ha 畑の総面積5HA
【標高】	400mt 南東向き
【植樹率】	4.500~5.000/ha 樹齢20~30年
【土壌】	凝灰岩、粘土質・石灰質土壌
【収穫時期】	10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 15日間
【発酵温度】	28~30℃
【熟成】	スロヴェニアオークの大樽で30ヶ月
【瓶内熟成】	瓶内熟成7-8か月
【初ヴィンテージ】	1980年
【アルコール度数】	15.00%
【サービス温度】	16°
【アビナメント】	脂肪分の多いお肉料理と完璧にマッチします。とろけるチーズのトロトロに合わせて



ガーネット色、ダークチェリー、リコリス、ドライオレンジピール、プレスしたばらの香り濃い麦わら色。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。自然なタンニンの力強さを全て備えています。大きくてパワフルなワイン、少なくとも数年あるいはそれ以上美味しく飲める深みがあります