

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



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。

Azienda Agricola
BOSCO AGOSTINO
LA MORRA - ITALIA

バローロ

ラ モorra

“イザベラ”

2018 Barolo La Morra "Isabella"

750mlx12 希望小売価格 8,920円 (税別)
希望小売価格 9,812円 (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orra |
| 【畑面積】 | 0.4 ha 畑の総面積5.5ha |
| 【標高】 | 420mt 南向き |
| 【植樹率】 | 4.800本/ha 樹齢約26年 |
| 【土壌】 | ブルーの泥灰質を含む石灰質土壌 |
| 【収穫時期】 | 9月～10月初旬 |
| 【アルコール発酵】 | ステンレスタンクで 3～4週間 |
| 【発酵温度】 | 29～31℃ |
| 【熟成】 | 使用済みフランス産トノーで24～26ヶ月 |
| 【瓶内熟成】 | 6ヶ月以上 |
| 【初ヴィンテージ】 | 2017年 |
| 【アルコール度数】 | 14.50～15.00% |
| 【サービス温度】 | 17～18℃ |
| 【アビナメント】 | TAJARIN RAGU' DI ARROSTO, RAVIOLI AL PLIN, CONIGLION ALLA LIGURE, POLLO ARROSTO など |

オレンジ色の反射のある深いザクロ色

バラやスマイル、赤系フルーツ、最後にかすかなスパイス香

ミディアムボディ、タンニンはあるがアグレッシブではない、中程度の余韻

