

# 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

## ボッカフォスカ Boccafosca



Boccafoscaは2006年にFattorini Giordanoを中心に7人のメンバーの力を結集して設立されたワイナリー。ブドウ畠は古くからヴェルディッキオの生産エリアの中心地であるクプラモンタナに3ha、コリナルドに2haを所有しています。標高500m以上に位置するクプラモンタナの畠は、石灰が海側のエリアより多く含まれるため、非常に骨格のしっかりとしたワインが造られます。セラーでは最新のテクノロジーを用いて醸造し、できるだけSO2の使用を抑えています。母なる大地がもたらす恵みをボトルに詰めてお届けします。

2021 ロッソ ピ切ーノ  
Rosso Piceno

750mlx12 希望小売価格 ¥2,100(税別)  
希望小売価格 ¥2,312(税込)

【州】	マルケ州
【カテゴリー】	DOC Rosso Piceno
【品種】	モンテプルチアーノ70%、サンジョヴェーゼ30%
【醸造責任者】	AROLDO BELLELLI アロルド ベッレッリ
【生産地】	CORINALDO コリナルド
【畠面積】	2ha 土地所有面積 10ha
【生産本数】	5,000本
【収穫量】	100 ql/ha
【植樹率】	3,300 株/ha 樹齢12年
【畠の標高】	200m 東西向き
【土壤】	粘土質
【仕立て法】	コルネード・スペロナート
【収穫時期】	9月末～10月末
【アルコール発酵】	ステンレスタンクで7～10日間
【発酵温度】	22～25°C
【熟成】	ステンレスタンクで2～3ヶ月
【瓶内熟成】	2～3ヶ月
【初ヴィンテージ】	2006年
【アルコール度数】	13.50%
【サービス温度】	16～18°C
【アビナメント】	ジビエ、グリル、煮込み料理、ラグーソースのパスタなど

澄んだルビー色、ブルーベリーやラズベリーなどのフルーティな香り、複雑な花の香り。

ドライで少し温かみがある、かすかな塩味、軽いタンニン。

