

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

ボノミ

Bonomi



Franciacortaの名前は中世まで遡り、シャンパーニュが生まれる400年前の13世紀にはもう生産されていたと言われる。

Monte Orfano, Monte Alto, Lago d'Iseoの丘陵地帯が、1800年代の後半に素晴らしい白ワイン・赤ワインを生産する地域として認識された。

Castello Bonomi はアウトストラダA4の南側の小高い丘、Monte Orfano (モンテ オルファノ) 畑を所有する数少ない生産者です。

土壌は他の北側の生産者の粘土質土壌とは異なり、主に海洋性土壌と有機残留物の石灰質である。畑は24Ha、標高275m、Monte Orfanoの斜面(南・南東・南西向き) 圧縮された石灰質土壌により味わいは力強く、ミネラルに溢れ硬質な味わいとなります。畑は24Ha、標高275m、Monte Orfanoの南斜面comune di Coccaglioに位置する。

仕立てはコルドーネ・スペロナート、植樹率は5.000~6.000本/Ha。

NV フランチャコルタ キュヴェ ヴェンティドゥーエ DOCG Franciacorta Cuvèe 22 DOCG

750mlx6 希望小売価格 ¥5,000 (税別)

—“Franciacorta唯一の圧縮された石灰質土壌、第6地区”—

希望小売価格 ¥5,500 (税込)

Castello Bonomiは22か所の区画ごとに管理されています。

【州】	ロンバルディア州		
【カテゴリー】	DOCG FRANCIACORTA		
【品種】	シャルドネ100%		
【名前の由来】	22という数字は自社畑の22ヶ所の異なるクリュを表している。 各22区画のシャルドネのブレンドで作られたフランチャコルタという意味。		
【標高】	275m	【畑の向き】	南・南西向き
【畑面積】	24 ha	【生産本数】	160,000
【樹齢】	18年	【植樹率】	6000 /ha
【土壌】	石灰質土壌	【仕立法】	コルドーネ・スペロナート
【収穫時期】	8月中旬に数回に分けて。	【収量】	90q/ha
【アルコール発酵】	ステンレスタンク 10日間	【発酵温度】	13℃
【澱の上での熟成】	36ヶ月	【瓶熟成】	6ヶ月以上
【ドサージュ】	8g/L		
【アルコール度数】	12.50%		
【サービス温度】	6~8℃		
【アビナメント】	アペリティーヴォに、また食事全体を通して。魚料理との相性は抜群		



きれいな麦わら色、きめ細かい繊細な泡。

パイナップルや黄桃、アプリコットなどの黄色いフルーツ、それにリンゴやアカシアの花、ドライフルーツなどが融合する。香りと同じ味わい:黄色いフルーツやドライフルーツ、アカシアの花。シルキーで柔らかく、非常にフレッシュ。