

# 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、シャンパニエが生まれる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 はアウトストラーダA4の南側の小高い丘、Monte Orfano(モンテ オルファーノ)に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。畠は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。畠は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。

フランチャコルタ サテン ブリュット

## 2016 Franciacorta Satèn Brut

750mlx6 希望小売価格 ¥7,620(税別)

希望小売価格 ¥8,382(税込)

【州】

ロンバルディア州

【カテゴリー】

Franciacorta D.O.C.G.

【品種】

シャルドネ100%

【畠】

Castello Bonomiの24ヘクタールの畠、Franciacorta地区の最南部、Orfano山麓の小区画に位置。

【土壤】

海洋性土壌とその有機残留物による石灰質、セメント質

【収穫時期】

例年8月10日～25日(小さなカゴに手摘みで注意深く選別、  
ミクロクリマにより常に他よりも早く収穫)

【収量】

52q/ha

【アルコール発酵】

ステンレスタンクと櫻樽

【熟成】

約8ヶ月間

【瓶熟成】

ベースワインに酵母と糖が添加され、30ヶ月間以上瓶内二次発酵、  
その後リリースまで8ヶ月瓶内熟成される。

【サービス温度】

6～8°C

【アビナメント】

アペチティーヴォに、またどんな料理にも合う(特に魚介類の料理)。  
カレイのラビオリ、ホタテのオーブン焼き、リゾット・アイ・カネストレッジ  
(ホタテ風味のリゾット)など。

SatènはCastello Bonomiの中で最も柔らかいBrut。規定により100%シャルドネを使用し、ガス圧が低いためである。

その分テロワールの特徴をはっきり感じることができる。ミネラル、複雑味がこのクラスのワインの中では突出している。

輝きのある澄んだ麦藁色、デリケートできめ細かな持続する泡。白い花やアカシアのハチミツ、リンゴやパインアップルの繊細でデリケートな香り。

なめらかでシルキー、骨格と酸の絶妙なバランス。

飲み頃は2013年～2017年。

