

# 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。

### 2020 フランチャコルタ サテン ブリュット Franciacorta Satèn Brut

750mlx6

希望小売価格 ¥9,500 (税別)

希望小売価格 ¥10,450 (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%
【畑】	Castello Bonomiの24ヘクタールの畑、Franciacorta地区の最南部、Orfano山麓の小区画に位置。
【土壌】	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樅樽
【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、そのあとデゴルジュマンを行い、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℃
【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、ホタテのオープン焼き、リゾット・アイ・カネストレッリ (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、リンコやパイナ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。