

# 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

コンティ コスタンティ

## Conti Costanti



CONTI COSTANTI

コスタンティ家は15世紀まで遡ることができるシエナの名家です。ワイナリーの設立は1555年。1800年代後半には既に5年熟成のブルネッコを生産し、ブルネッコ・ディ・モンタルチーノを語る上で欠かせないワイナリーの1つです。

骨太のずっしりとした味わいで、古き良きブルネッコ・ディ・モンタルチーノを彷彿させる。2003年ヴィンテージから、ロッソ・ディ・モンタルチーノの生産も始めました。

### 2017 Brunello di Montalcino

750mlx12 希望小売価格 ¥15,120(税別)

希望小売価格 ¥16,632(税込)

【州】	トスカーナ州
【カテゴリー】	DOCG
【品種】	サンジョヴェーゼ・グロッソ100%
【醸造責任者】	Vittorio Fiore ヴィットリオ・フィオーレ
【栽培責任者】	Simone Nannetti シモーネ・ナネッティ
【生産本数】	30000本
【畑面積】	10ha
【収穫量】	35hl / ha
【植樹率】	3,333~5,500株 / ha
【畑の標高】	310~440m / 南向き
【土壌】	有機物に乏しく、岩石に富んだ土壌 地質学的には白亜記のガレストロ土壌
【仕立て法】	コルドーネ・スペロナート(水平)
【収穫時期】	10月の第1週
【アルコール発酵】	ステンレスタンクで2~3週間
【熟成】	トータルで48ヶ月、12ヶ月はフレンチオークのトノーで24ヶ月はスロベニアオーク樽。
【瓶内熟成】	12ヶ月
【初ヴィンテージ】	1964年
【アルコール度数】	14.00%
【サービス温度】	15~18℃
【アビナメント】	赤身肉のロースト、ジビエや肉のグリル。 リッチで濃厚なお料理に合う。

ガーネットの色調を帯びた、輝きあるルビー色。

赤いフルーツ、スパイスやバニラの濃厚で複雑な熟成した香り。

官能的で芳醇な味わい。クラシックで高貴、エレガントでボリュームある素晴らしい味わい。

