

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。

2021 ロッソ ディ モンタルチーノ Rosso di Montalcino

750mlx12 希望小売価格 ¥9,800 (税別)
希望小売価格 ¥1,0780 (税込)

【州】	トスカーナ州
【カテゴリー】	DOC
【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
【農業技術者】	Simone Nannetti シモーネ・ナネットティ
【畑面積】	10ha 土地所有面積25ha
【生産本数】	12,900本
【植樹率】	3,333~5,500株 / ha 樹齢6~25年
【畑の標高】	310~440m 主に南向きで日当たりが良い
【樹齢】	6~25年
【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
【収穫時期】	2017年9月 第3週
【アルコール発酵】	ステンレスタンクで2~3週間
【マセラシオン】	期間:2-3週間スキンコンタクト
【熟成】	3.5~6.0hlのフランス産トノーで12ヶ月熟成
【瓶内熟成】	1年
【初ヴィンテージ】	1964年
【アルコール度数】	14.50%
【サーブ温度】	18°C
【アビナメント】	お肉のソースの Pasta や、きのこやトリュフのソースの Pasta やリゾット。 ポークや仔牛や、自身肉の肉料理。



輝きあるルビー色。赤いフルーツの香り。
バランスが良くエレガントで生き生きとしたフレッシュな味わい。
旨みとしっかりとした骨格を持ち、アロマティックな長い余韻が楽しめる。

2017年は公式ガイドで5点満点中4点がつけられた、良いヴィンテージ。
このロッソは非常に若くフレッシュなフルーツのアロマを持ち、長い余韻、まだ少しタニックで、とてもフレッシュな酸がある。