

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

モンテ サントッチョ

Monte Santoccio



ヴァルポリチェッラ・クラッシカ地域でもよい土地とされているフマネ地区の丘に約3ヘクタールの畑を所有しているカンティエーナ。

オーナーのニコラ・フェッラーリは、26歳ながらヴァルポリチェッラ地区の大小数々のワイナリーで経験を積み、畑のブドウがグラスに注がれる。

ワインとなるまで、品質を第一に考え、しっかりとコントロールしながら高品質な商品を作るというポリシーを持っている。

2017 アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ クラッシコ Amarone della Valpolicella Classico

750mlx6

希望小売価格 ¥13,020 (税別)

希望小売価格 ¥14,322 (税込)

【州】	ヴェネト州
【カテゴリー】	DOC
【品種】	コルヴィーナ40% コルヴィノーネ30% ロンディネラ25% モリナーラ5%
【醸造責任者】	ニコラ・フェッラーリ(Nicola Ferrari)
【栽培責任者】	ニコラ・フェッラーリ(Nicola Ferrari)
【生産地】	フマネ(Fumane)(自社畑)
【畑面積】	5.5ha
【生産本数】	5,000本
【収穫量】	60ql
【植樹率】	3300本/ha 樹齢20~30年
【土壌】	石灰質土壌
【仕立て法】	ペルゴラ、グイヨ
【畑の標高】	標高300m 北、南、東、西向き
【収穫時期】	9月
【アルコール発酵】	ステンレスタンクで約20日間
【発酵温度】	15℃
【マセラシオン】	30日間
【熟成】	アメリカ産とフランス産のトノー(500L)で約30ヶ月熟成
【瓶熟成】	最低6ヶ月
【初ヴィンテージ】	2007年
【アルコール度数】	16%
【サービス温度】	18~20℃
【アビナメント】	赤身肉のグリル、赤身肉の赤ワイン煮込み料理、いのししなどの狩猟肉料理 長期熟成チーズ



濃いルビー色。広がりのある香り、森の果実、さくらんぼのコンポートや干しプルーンの香り、バルサミックのニュアンス、香りに持続性がある。荘厳だが威厳ではない。風味がよく、後味にスパイスを感じる。

【特徴】 発酵前に低温マセラシオン(4~5℃)を約30日間行い、その後徐々に温度を上げてアルコール発酵を促していく。この作業により昔につくられていたアマローネに近い味わいになる。