

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

ファットリア

ディ

ペトロニャーノ

Fattoria di Petrognano



FATTORIA DI PETROGNANO

1962年に曾祖父によって購入されたワイナリー。
遡ること16世紀、購入した領地はFirenzeの伯爵の所有で、その紋章が今でも
ロゴに使われている。1400年～1530年マヨルカ焼きの中心地であった粘土質土壌の
Montelupo Fiorentinoでワイン造りを始めた。

そこで培われた技術は、現在でも4代目が引き継ぎ更に高品質なワイン造りを
目指している。ブドウは全て自社ブドウを使い、セメントタンクや様々なサイズの
ステンレスタンク、フランス産バリック、ミドルサイズのクロアチア スラヴォニア産木樽
ガラス張りでないセラミックのタンクなど、ワインの時間による変化を確認する為
色々な容器を使っている。

2015年からはFattoria di Petrognanoはビオロジコに移行中。
70haのブドウ畑とオリーブ畑(2200本)、森林(15haの保護林)を擁し
その中心にはアグリツーリズモを持ち、トスカーナの自然の中で
リラックスできるバカンスを提供している。

2021 ^{キャンティ} Chianti ^{メメ} "Meme" ^{スベリオレ} Superiore

750mlx12

希望小売価格 ¥3,500 (税別)

希望小売価格 ¥3,850 (税込)

| | |
|------------|--|
| 【州】 | トスカーナ州 |
| 【カテゴリー】 | DOCG Chianti |
| 【品種】 | サンジョヴェーゼ90% カナイオーロ10% |
| 【醸造責任者】 | Paolo Zadra (パオロ ザドラ) |
| 【栽培責任者】 | Fulvio Galgani (フルヴィオ ガルガーニ) |
| 【生産地】 | モンテルーポ フィオレンティーノ、ロカリタ ペトロニャーノ |
| 【収穫量】 | 60～70ql/ha |
| 【生産本数】 | 10,000本 |
| 【植樹率】 | 5,500本/ha |
| 【畑の標高】 | 250～300m 南、南西向き |
| 【土壌】 | 粘土質、凝灰岩、中程度の混合土壌 |
| 【仕立法】 | コルドーネ |
| 【収穫時期】 | 9月末 |
| 【アルコール発酵】 | ステンレスタンクで10日間 |
| 【発酵温度】 | 26～27℃ |
| 【マセラシオン期間】 | 15日間 |
| 【熟成】 | ステンレスタンク |
| 【初ヴィンテージ】 | 1964年 |
| 【アルコール度数】 | 14.50% |
| 【サーブ温度】 | 18℃ |
| 【アビナメント】 | 色々な肉料理。特に鶏肉や白身肉を焼いた料理に最適。 黒オリーブと地元特産のウサギ肉煮込みと合わせることをお勧めします。 |



紫の反射のあるルビー色、赤いフルーツ、スマイル、チェリーの香り。

エレガントで骨格があり、タンニンとボディのバランスが素晴らしい。