

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

ペトロニヤーノ

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壤の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のブドウ畠とオリーブ畠(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。

2019 トレッビアーノ ピアンコ
TREBBIANO PIANCO

750mlx12

希望小売価格 ¥1,920(税別)

希望小売価格 ¥2,112(税込)

【州】

トスカーナ州

【カテゴリー】

IGT Toscana Bianco

【品種】

トレッビアーノ100%

【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】

モンテルーゴ フィオレンティーノ、ロカリタ ペトロニヤーノ

【収量】

60q/ha

【生産本数】

6,600本

【畠の標高】

220m

【樹齢】

約24年

【土壤】

粘土質、凝灰岩、中程度の混合土壤

【仕立法】

グイヨー

【収穫時期】

10月第1週

【アルコール発酵】

ステンレスタンクにて1ヶ月

【熟成】

ステンレスタンク

【瓶内熟成】

1ヶ月

【アルコール度数】

12.50%

【サービス温度】

8°C

【アビナメント】

寿司、醤油、野菜料理、白身の肉料理、キノコ料理など



濃い麦わら色。程よく熟した果実香。クインスのほのかな香り。熟したリンゴやグレープジュースの果実感。