

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。

2019 トレッビアーノ ビアッコ Trebbiano Bianco

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】	モンテルーポ フィオレンティーノ、ロカリタ ペトロニャーノ
【収量】	60q/ha
【生産本数】	6,600本
【畑の標高】	220m
【樹齢】	約24年
【土壌】	粘土質、凝灰岩、中程度の混合土壌
【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℃
【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。