

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リーズモを持ち、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 トレッビアーノ ビアッコ Trebbiano Bianco ロウフウ 蠟封

750mlx12

希望小売価格 ¥2,980(税別)
希望小売価格 ¥3,278(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】	Monica Rossetti(モニカ ロセッティ)
【栽培責任者】	Daniele Mancini(ダニエレ マンチーニ)
【生産地】	モンテレーポ フィオレンティーノ、ロカリタ ペトロニャーノ
【収量】	50q/ha
【生産本数】	4,200本
【畑の標高】	220m
【樹齢】	約30年
【土壌】	粘土質、中程度の混合土壌
【仕立法】	グイヨー
【収穫時期】	9月最終週
【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】	13.50%
【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。