

# 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。

2017 ヴァレンテ ロッソ  
Valénte Rosso

750mlx6

希望小売価格 ¥4,120 (税別)

希望小売価格 ¥4,532 (税込)

【州】	トスカーナ州
【カテゴリー】	IGT Toscana Rosso
【品種】	メルロ50% シラー50%
【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 ペトロニヤーノ
【収穫量】	70ql/ha メルロ、60ql/ha シラー
【生産本数】	7,500本
【植樹率】	5,000本/ha メルロ、5,000本/ha シラー 樹齢約20年
【畠の標高】	220m 南、南東
【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】	9月
【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°C
【マセラシオン期間】	15日間
【熟成】	バリック(3年目の使用樽)で1年間、その後25HLの新樽で3ヶ月
【瓶内熟成】	2年間
【初ヴィンテージ】	2012年
【アルコール度数】	13.00%
【サービス温度】	16°C
【アビナメント】	スペイシーな料理、赤身肉のレア料理、サルシッチャ、サラミなど

ルビー色、深い紫色、ブラックベリーやその他のベリー類、コショウ、ダークチョコレートなどの香り。  
フルボディで味わい深く、長い余韻がある。

