

# 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様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。

### 2017 ヴァレンテ ロッソ Valente 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 ペトロニャーノ
【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
【畑の標高】	220m 南、南東
【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】	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℃
【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℃
【アビナメント】	スパイシーな料理、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。