

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 ペトロイオ

Fattoria di Petroio



Fattoria di Petroioはキャンティ・クラシッコ地区で最も南のCastelnuovo Berardenga地区に位置し1927年からキャンティ・クラシッコ協会に所属する歴史ある造り手。

現オーナーは、ローマ大学で教鞭をとる精神科医のジャン＝ルイジ・レンツィ氏とその家族で醸造に関してはミスター・サンジョベーゼの異名を持つカルロ・フェリーニ氏が手掛けている。スーパータスカンには敢えて走らず、キャンティ・クラシッコとトスカーナの地に根付いた品種であるサンジョベーゼに力を注いでいる。

カンティーナと南東向きの畑は、標高350mの丘の上にあり、ブドウは全て自社が所有する6つの畑で収穫されたものを用いている。

Fattoria di Petroio 真摯な姿勢が品質に反映されて、毎年、様々なワイン評定誌で高評価を得ており、
di Diana Lenzi & Co. ロバート・パーカーなど、著名なワインジャーナリストからも高い評価を得ている。

キャンティ クラシッコ グラン セレツィオーネ

Chianti Classico Gran Selezione

750mlx6

【州】	トスカーナ州
【カテゴリー】	DOCG
【品種】	サンジョベーゼ100%
【醸造責任者】	Carlo Ferrini (カルロ フェッリーニ)
【栽培責任者】	Gioia Cresti (ジョイア・クレスティ)
【ブドウ生産地】	Castelnuovo Berardenga (カステルヌオヴォ ベラルデンガ)
【畑面積】	3 ha
【生産本数】	3,000本
【収穫量】	65ql/ha
【植樹率】	5,400株/ha
【畑の標高】	380m 南、南西向き
【土壌】	粘土質土壌、ガレストロ土壌
【仕立て法】	コルドーネ・スペロナート
【収穫時期】	9月下旬
【アルコール発酵】	セメントタンクにて15日
【発酵温度】	25℃～28℃
【マセラシオン期間】	20日間
【熟成】	トノーで12ヶ月、22.5hlの大樽で12ヶ月
【瓶内熟成】	6ヶ月
【アルコール度数】	13.50%
【サービス温度】	18℃
【アビナメント】	魚料理や甲殻類 サラダやその他シンプルな料理など フレッシュな味わいが軽めの料理全般に良く合う。



ガーネットの反射のある深いルビーレッド

チェリー、アマレーナ、スグリなどの熟した赤系フルーツの濃厚な香り、スパイスやフルーツのシロップ煮の甘い香りとハーブやミントのニュアンスも感じる。

はっきりとした構成がかんじられ、垂直かつ平行に滑らかに広がる。若く明るいタンニンがワインのボディをコントロールしている。

*デカンターワールドワインアワード97ポイント