

# AVICO

東京都渋谷区西原1-7-2-601 〒151-0066  
1-7-2-#601, 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**  
*di Diana Lenzi & Co.*

ファットリア ディ ペトロイオはキャンティ・クラシコ地区で最も南のCastelnuovo Berardenga 地区に位置し1927年からキャンティ・クラシコ協会に所属する歴史ある造り手。現在のオーナーは、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ローマの星付レストラン”アクオリーナ”的として長年従事していた彼の娘ディアナが中心となりワイン造りに専念している。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畠は、標高350mの丘の上にあり、ブドウは全て自社が所有する6つの畠で収穫されたものを用いている。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、ロバート・パークーなど、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。

ポコ ロッソ  
Poco Rosso

750ml x 12

|            |                                |
|------------|--------------------------------|
| 【州】        | トスカーナ州                         |
| 【カテゴリー】    | IGT Rosso Toscana              |
| 【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) |
| 【畠面積】      | 6.5 ha                         |
| 【生産本数】     | 1,300本                         |
| 【収穫量】      | 50ql/ha                        |
| 【植樹率】      | 5,800株/ha                      |
| 【畠の標高】     | 380m 南、南西向き                    |
| 【土壌】       | 粘土質土壤、ガレストロ土壤                  |
| 【仕立て法】     | コルドーネ・スペロナート                   |
| 【収穫時期】     | 9月中旬                           |
| 【アルコール発酵】  | ステンレスタンクで果皮とともに8時間             |
| 【発酵温度】     | 20°C                           |
| 【マセラシオン期間】 | なし                             |
| 【熟成】       | ステンレスタンク                       |
| 【瓶内熟成】     | なし                             |
| 【アルコール度数】  | 12.5%                          |
| 【サービス温度】   | 15°C                           |
| 【アビナメント】   |                                |



かすかに銅色を帯びた濃いロゼート。透明感、輝きがある。アイリスやスミレ、グリーントマトやビターアーモンドなど、繊細な香り。生き生きとしたミネラルの強いドライな味わい。軽くて飲みやすく、サンジョベーゼの柔らかいタンニンを支える際立った酸味を持つ。非常にクリーンで独特のキャラクターのあるワイン。