

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

ステファノ フェルッチ

Stefano Ferrucci



1932年設立の、エミリア＝ロマーニャ州で今や押しも押されぬトップの造り手。

フラッグシップともいべき「ドムス カイア」はパッシートさせアマローネスタイルに仕立てたワインで1986年から2003年まで18年間連続「Vino de Tribuno」を獲得するという快挙を成し遂げています。

2020 チェントウリオオーネ Centurione

750mlx12 希望小売価格 ¥ 3,420 (税別)
希望小売価格 ¥ 3,762 (税込)

【州】	エミリア＝ロマーニャ州
【カテゴリー】	DOC Sangiovese di Romagna Superiore
【品種】	サンジョヴェーゼ100%
【醸造責任者】	フェデリコ・ジオット(Federico Giotto)
【栽培責任者】	ジャンフランコ・ベルトッツィ(Gianfranco Bertozzi)、フェデリコ・ジオット(Federico Giotto)
【ブドウ生産地】	カステル・ボロネーゼ(Castel・Bolognese) ”セツラ(Serra)”地区
【畑面積】	4.5ha
【収穫量】	80q / h
【植樹率】	4300本 / ha 樹齢約21年
【畑の標高】	180m / 南西向き
【土壌】	粘土質土壌、石灰質土壌
【仕立て法】	コルドーネ・スペロナート、グイヨ
【収穫時期】	9月第2週
【アルコール発酵】	ガラスで内貼りしたセメントタンクで8～10日間
【発酵温度】	25℃～28℃
【マセラシオン】	期間 8～10日間 温度 25～28℃
【マロラクティック発酵】	8日間
【熟成】	ガラスで内貼りしたセメントタンクで約6ヶ月
【瓶内熟成】	4ヶ月間
【初ヴィンテージ】	1976年
【アルコール度数】	13.0%
【サービス温度】	18℃
【アビナメント】	ぶつ切りにした牛肉の煮込み。(スペッツァティーノ・ディ・マンゾ)

スマイレ色を帯びたルビー色。スマイレの花の香りや熟した黒イチゴ、コーヒーやヴァニラの香り。フレッシュな味わいの中に塩味を感じ、タンニンがしっかりした味わい。

【名前の由来】

ローマ時代の兵士の名前

