

# 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

ボノミ

## Bonomi



Franciacortaの名前は中世まで遡り、シャンパーニュが生まれる400年前の13世紀にはもう生産されていたと言われる。

Monte Orfano、Monte Alto、Lago d'Iseoの丘陵地帯が、1800年代の後半に素晴らしい白ワイン・赤ワインを生産する地域として認識された。

Castello Bonomi はアウトストラダA4の南側の小高い丘、Monte Orfano(モンテ オルファーノ)に畑を所有する数少ない生産者です。

土壌は他の北側の生産者の粘土質土壌とは異なり、主に海洋性土壌と有機残留物の石灰質である。畑は24Ha、標高275m、Monte Orfanoの斜面(南・南東・南西向き)圧縮された石灰質土壌により味わいは力強く、ミネラルに溢れ硬質な味わいとなります。畑は24Ha、標高275m、Monte Orfanoの南斜面comune di Coccaglioに位置する。仕立てはコルドーネ・スペロナート、植樹率は5.000~6.000本/Ha。

### 2016 CRU PERDU GRANDE ANNATA EXTRA-BRUT MILLESIMATO

750mlx6 希望小売価格 ¥11.000 (税別)

希望小売価格 ¥12.100 (税込)

【州】	ロンバルディア州
【カテゴリー】	Franciacorta D.O.C.G.
【品種】	シャルドネ70%、ピノネロ30%
【畑】	Castello Bonomiの中で最も古い畑 Franciacorta地区の南部、Orfano山麓の小区画に位置する。
【名前の由来】	CRU PERDU = 失われたブドウ畑。1987年、城の裏を散歩していたシェフ・ド・カーヴが、放置された古いブドウの木を見つけ、それを再生して新しい命を与えることにした。このフランチャコルタに使われているシャルドネの一部は、その畑の区画から直接もたらされている。
【土壌】	マイクロ気候と温度差が大きく日当たりのよい石灰質土壌
【標高】	約275m
【収穫時期】	8月10日以降 注意深く選別をしながら収穫
【収量】	90 q.ti/ha
【醸造】	低温で澱引きをし、14°Cでアルコール発酵。ベースのワインはステンレスタンクと木樽での発酵のあと、温度管理された状態でステンレスタンクとバリック(約15%)で8ヶ月以上熟成され、その後ブレンドする。
【瓶熟成】	ベースワインに酵母と糖が添加され、72ヶ月以上瓶内二次発酵、そのあとデゴルジュマンを行い、ドザーージュは同じクオリティのワインで行う。トータルで108ヶ月間熟成。その後リリースまで8~12ヶ月以上瓶内熟成する。
【ガス圧】	5.5 bar 【残糖】 2g/L
【サービス温度】	6~8°C
【アビナメント】	構成がしっかりしているので、あらゆる魚料理によく合う spaghettoni ai gamberi con pomodorini confit e lime や rombo al forno con patate e pomodorini



深い麦藁色、きめ細かい持続する泡。

非常にエレガントで複雑なブーケ、スパイスやトロピカルフルーツの香り。

ミネラルと複雑味、非常に心地よい味わいとしつかりとした骨格があり、この力強い味わいはモンテオルフォーノのテロワールからくる。

今飲んでも美味しいが、正しく保存すれば時間とともに味わいが増す。

デゴルジュマンから10年は楽しめる。

97 WE = WEによる BEST 100 WINES OF 2023のリストの中で第7位

5 grappoli BIBENDA