

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 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。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、ローマの星付きレストラン”アクオリーナ”的として長年従事していた娘ディアナが中心となってワイン造りに従事している。

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・フェリーニ担当。スーパータスカン・スタイルには敢えて走らず、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らしさの表現に力を注いでいる。

南東向きに展開する畑とワイナリーは標高約350mの丘の上にあり、ブドウはすべて自社が所有する6つの畑で収穫されたものを用いている。

真摯な姿勢が品質に反映され、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近年、非常に高い評価を得ている。

ポッジョ アル マンドルロ

Poggio al Mandorlo

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】	カルロ フェッリーニ、ジョイア・クレスティ
【栽培責任者】	カルロ フェッリーニ、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)
【畠面積】	6.5 ha
【生産本数】	5,300本
【収穫量】	55ql/ha
【植樹率】	3300~5800株/ha 樹齢4~40年
【畠の標高】	380m 南、南西向き
【土壤】	片岩を含む粘土質土壤
【仕立て法】	コルドーネ・スペロナート
【収穫時期】	9月末から10月初旬
【アルコール発酵】	セメントタンクにて7日
【発酵温度】	28°C
【マセレーション期間】	20日間
【熟成】	ステンレスタンク
【瓶内熟成】	なし
【アルコール度】	13.5%
【サービス温】	16°C
【アビナメント】	フレッシュトマトのソースや白身肉、ピザなど色々な軽めの料理に良く合う



若いフレッシュなワインの淡い澄んだルビー色。赤い果実のフルーティな香り、かすかなミネラルのノート。フレッシュで心地よく飲みやすい口当たり。酸とミネラルが若いサンジョヴェーゼのタンニンとのバランスを取り、調和の取れた味わい。口の中をクリーンにするきれいな酸と長い余韻。