

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。

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。

キュヴェ 1564 ブリュット ナチュラル ミツレジマート

2017 Cuvée 1564 Brut Nature Millesimato

750mlx6 希望小売価格 ¥12,000 (税別)
希望小売価格 ¥13,200 (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45%、ピノネロ45%、エルバマツト10% (規定量のmax)
【名前の由来】	1564年は、アゴ스티ーノ・イル・ガッロによって、ブドウ品種エルバマツトが初めて命名された年
【醸造責任者】	Luigi Bersini ルイジ・ベルシーニ
【栽培責任者】	Alessandro Perletti アレッサンドロ・ペルレッティ
【生産地】	Coccaglio (Brescia) コッカーリオ (プレーシャ)
【畑面積】	32ha+新たに植樹した8haが準備中
【生産本数】	10,000本 植樹率:5,500/ha 樹齢:平均20年 2014年からエルバマツトを使用したフランチャコルタ生産の試み(異なるパーセンテージを用いて)を行い、正式にはこのヴァインテージ(2017年)がCuvée 1564の初ヴァインテージとなる
【初ヴァインテージ】	
【収穫量】	90q/ha
【土壌】	石灰質土壌
【仕立法】	シャルドネとピノネロはコルドーネ・スペロナート、エルバマツトはグイヨー
【畑の標高】	275m 南~南西向き
【エルバマツトの栽培】	エルバマツトはカンティーナ側の近く、畑の最も高い場所にある西に面した段々畑で栽培される
【収穫時期】	シャルドネは8月初旬、ピノネロは8月下旬、エルバマツトは9月上旬
【アルコール発酵】	ステンレスタンク
【熟成】	収穫後、ブドウはソフト・プレスされ、畑の区画ごとに別々に醸造される。発酵とその後の熟成は、マロラクティック発酵を促さないように温度管理されたステンレス・タンクで行う シャルドネのフリーランモストとエルバマツトの一部を、バトナーージュしながらバリックで約7ヶ月熟成 一方、ピノネロは白に醸造し、ステンレスタンクで熟成
【瓶内熟成】	72ヶ月
【アルコール度数】	12.50%
【サービス温度】	6~8℃
【アビナメント】	寿司、生牡蠣、刺身、貝類、フレッシュ・モッツアレラ、生ハムなどに最適。 またpersico・luccioなどの淡水魚のオープン焼きや、野菜のキャセロール、仔牛のフィレ肉にも
【ガス圧】	5.5 bar
【残糖量】	0 g/L

輝きのある澄んだ麦わら色、きめ細やかな持続する泡。フローラルで柑橘類やミネラル感のあるエレガントな香り
しっかりとした骨格、フレッシュな酸味、ドライでバランスの取れた 香りの通りの味わい

93 pt Wine Enthusiast 93/100

4 stars VINI BUONI D'ITALIA

94 pt James Suckling 94/100

90 pt DOCTOR WINE