



商品名： ボゾヴィッチ・ビアンコ

Bozzovich Bianco

格付： Beneventano IGP

ヴァンテージ： NV

生産者： オコーネ (Ocone)

1910年ジュゼッペ・オコーネによってカンパニア州サンニオ県に設立。1950年代よりボトリングを始め、現在は20haのぶどう畑を所有、年間で120,000本を生産しています。2018年よりエウヴィティス社が所有し、最新醸造技術への投資を行い、クラシックとモダンを備えたワイン造りをしています。伝統と革新の融合をテーマにした新進気鋭のワイナリーです。

生産地： カンパニア州サンニオ

畑： ベネヴェント

粘土や砂を含んだ石灰質土壌

アルコール度： 13.0%

品種： ファランギーナ50% フィアーノ30% グレコ20%

醸造： 9月下旬から熟成具合を見ながら収穫。除梗破碎後に温度管理されたステンレスタンクで発酵、低温マセラシオンを行う。バトナージュをしながら数か月シュールリー。

味わい： 透き通った黄色い麦わら色。サンザシ、アカシア、オレンジの花のようなフローラルな香りや、リンゴやグレープフルーツなどの柑橘系果実の香り。フレッシュで塩味が感じられ、程よいボディのある味わい。

ラベル： 1920年代に使用されていたオコーネ社のポスター。当時の「自由」の象徴であった「女性と花」をテーマにした作品。ワイン名の「ボゾヴィッチ」はラベルを手掛けたデザイナーの名前。

料理： 魚介を使った前菜、野菜のパスタ、白身の肉料理

商品コード： ET010

JANコード： 8051166520477

小売価格： 2,530円 (税抜 2,300円)

輸入元： パシフィック洋行株式会社

TEL: 03-5542-8034 FAX: 03-5542-8035