



商品名： キャンティ・クラシコ

Chianti Classico

格付： Chianti Classico DOCG

ヴィンテージ： 2018

生産者： ヴァッレピッチョラ (Vallepiciola)

シエナ県カステルヌオーヴォ・ベラルデンガに位置しており、サンジョヴェーゼを中心に約110haのぶどう畑を所有しています。エノロゴの責任者は様々なガイド誌で「最優秀醸造家」に輝いたリカルド・コッタレッラ氏。最新の設備を導入しながら、キャンティ・クラシコの伝統を継承したワイン造りを行っています。

生産地： トスカーナ/カステルヌオーヴォ・ベラルデンガ

畑： 標高380-440m

ガレストロ、アルベレーゼを含む石灰粘土土壌

アルコール度： 14.0%

品種： サンジョヴェーゼ

醸造： 9月下旬から10月1週目にかけて収穫。温度管理されたステンレスタンクで発酵、マセラシオンを10日間行う。フレンチオークの大樽でマロラクティック発酵を行い、12ヶ月熟成。瓶内熟成を3ヶ月以上。

味わい： 輝くルビーレッド。完熟したチェリーやバルサミコのニュアンス。標高の高さに由来する柔らかく滑らかなタンニン、長く続く余韻があります。

受賞歴： Gambero rosso : 3 ビッキエーリ(2017年)

ラベル： カステルヌオーヴォ・ベラルデンガを発見したベラルド王のイラスト。フランスからの長い旅を超えてたどり着いたのはワイナリー名にもなっている小さな町、ヴァッレピッチョラ。そこで飲んだワインの美味しさに王のヒゲが伸び、二口目には目がトロンとし、飲み干すと王冠が曲がってしまいました。その美味しさと人々に感動した王はこの地を自分の国としました。

料理： イノシシのラグー、トスカーナ風パテ、ピステッカ

商品コード： CS018

JANコード： 8006624478210

小売価格： 3,080円 (税抜 2,800円)

輸入元：パシフィック洋行株式会社

