

商品名（伊） Chianti Classico DOCG Casaloste

商品名（日） キャンティ・クラッシコ DOCG カーサロステ

原産地呼称等 DOCG(DOP)

生産者情報 カーサロステ

生産地域 トスカーナ州、パンツァーノ・イン・キャンティ

葡萄畑 コルドーネ・スペロナート(6000本/ha) 銅と硫黄のみ

土壌 砂と泥の混じった土壌で、わずかに石灰を含む

葡萄品種 サンジョヴェーゼ 90%、メルロ 10%

ALC.度 14.0%

タイプ 赤/辛口/フルボディ

飲用適温度 18-22℃

有機認定 ICEA / IT BIO 006 - B216



製造方法 すべて有機栽培で10月初旬手収穫。選果は畑と除梗時の2度行います。

小さなステンレスタンクで約18日間マセラシオンし、アルコール発酵します。その間ルモンタージュとデレスタージュを交互に、適時行います。10月末、貯蔵庫の温度を上げ、MLFをします。

一部アリエ産オーク樽(25-35hl)で、残りをバリックにてバトナージュ(搾入れ)しながら約12か月間熟成します。

メモ 深く濃く美しいルビーレッド。

ベリー系の果実と、黒コショウやカンゾウの香り。

サンジョヴェーゼらしいくっきりとした酸を持ち、エレガントなタンニンとのバランスが良く、長い余韻を感じます。

トスカーナらしく炭火焼の赤身肉と相性抜群。白身肉、半硬質チーズ。ワインが若いうちはサラミやハム、チーズとどうぞ。

## 商品情報

商品番号 717-006

単品商品コード

参考小売価格 ¥3,400

容量 750ml

入り数 12

単品重量 1.20 Kg

単品サイズ 076x 076 x298 (LxDxH) mm

カートン重量 14.9 Kg

カートンサイズ 308x 254 x330 (LxDxH) mm



8 023301 1140000

集合包装用商品コード

