La Corte dei Goliardi



CHIANTI CLASSICO
DOCG

キャンティ　クラッシコ
DOCG



軽やかな香ばしいノート、ベリー系果実やスパイスの美しいニュアンスが広がります。味わいは、偉大な伝統を想起させるような、シンプルでありながら奥深さを表現しています。

生産地
トスカーナ州

生産者
ラ　コルテ　デイ　ゴリアルディ

葡萄
サンジョベーゼ　100%

生産場所
カステルヌオーヴォ　ベラルデンガ
（シエナ）

土壌
クレテ・セネージ（灰青色の粘土質の丘陵地帯）

標高
250-500メートル

栽培方法
コルドン仕立て

栽培密度
-

生産量
8,000-10,000本

収穫時期
成熟度にあわせて
数回に分けて収穫

醸造方法
マセラシオンとアルコール発酵：
20日間

熟成
ステンレスタンク：24ヶ月
瓶内熟成：短期間

ペアリング
フレッシュペコリーノ、熟成ペコリーノ、
スライスチーズ、肉類

アワード
Medaglia　d'argento　alla　Paris　Wine　Cup　2021

アルコール度数
14 %

サービング温度
18 °C

BELLO TECCHIO