La Corte dei Goliardi



CHIANTI CLASSICO
RISERVA DOCG

キャンティ　クラッシコ
リゼルバ　DOCG



濃いガーネット色。熟した果実のアロマに、繊細なスパイスのニュアンスが重なります。しっかりとした骨格を持ちながらも、全体の印象は非常にエレガント。

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
1,000-2,000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15ヶ月
トンノー　18ヶ月、瓶内熟成4ヶ月

ペアリング
煮込み料理やロースト、赤身肉のグリル

アワード
-

アルコール度数	サービング温度
14.5 %	18 °C

BELLO TECCHIO