

FATTORIA DI CORSIGNANO  
 ファットリア・ディ・コルシニャーノ



出展製品 ②

格付名	CHIANTI CLASSICO RISERVA
製品名	L'IMPERATORE
格付・カテゴリー	D.O.C.G./D.O.P.
ヴィンテージ	2018
生産地の州	トスカーナ州
ブドウ品種	サンジョヴェーゼ 90%、マルヴァジア・ネーラ 10%
海拔	420m
土壌	泥灰土に富んだ亜アルカリ質
仕立て	グイヨ
収穫量	7t/ha
植密度	中密度
醸造	小さなセメントタンクの中で、24-27℃で約 20 日間マセラシオンを行い、ルモンタージュとデレスタージュを交互に行う。マロラクティック発酵は自然に行われる。
熟成	スラヴォニア産のオーク樽とフランス産のトノー樽をローテーションで 18 ヶ月間熟成
サービス温度	18℃
相性のよい料理	肉のグリル、ロースト、ジビエ
認証	ビオ 認証機関: IT-BIO-004 認証番号: 32801
受賞歴	-
蔵出し価格又は国内希望小売価格	-