

SAN FABIANO CALCINAIA
サン・ファビアーノ・カルチナイア



出展製品 ②

格付名	CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE
製品名	CELLOLE
格付・カテゴリー	D.O.C.G./D.O.P.
ヴィンテージ	2015
生産地の州	トスカーナ州 キアンティ・クラッシコ
ブドウ品種	サンジョヴェーゼ 90%、他 10%
海拔	500m
土壌	スケルトン、砂質
仕立て	コルドーネ・スペロナート
収穫量	3t/ha
植密度	中密度
醸造	果皮と 15-20 日マセレーション
熟成	樽で 30 ヶ月熟成後、3 ヶ月瓶熟成
サービス温度	18°C
相性のよい料理	ジビエや熟成チーズ
認証	ビオ
受賞歴	『ムンドゥス・ヴィーニ』金賞、『ジェームス・サックリング』93 点、『ワインアドヴォケート』92 点
蔵出し価格又は国内希望小売価格	6,400 円(希望小売価格、税別)