

ブランド名(和) テヌータ・ディ・ノッツォーレ
ブランド名(英) Tenuta di Nozzole
商品名(和) ノッツォーレ キアンティ・クラッシコ
商品名(英) Nozzole Chianti Classico
格付 D.O.C.G. キアンティ・クラッシコ

定番



生産国	イタリア	商品コード	614415
生産地域	トスカーナ	JANコード	8001670154156
生産者名	アンブロージョ&ジョヴァンニ・フォロ	アルコール度数	14 % vol
生産者名(英)	Ambrogio e Giovanni Folonari	適温	16 ~ 18
生産年	2020年	栓の仕様	コルク
色	赤	樽熟成	樽熟成(有)
味	辛口	品目	果実酒(ワイン)
ボディ	フルボディ	希望小売価格(外税)	3,307円
容量	750ml		
ぶどう品種	サンジョヴェーゼ100 %		

30hl~50hlのオーク樽で12ヶ月樽熟成。最低3ヶ月瓶熟成。カシスやイチゴなどの果実香に、クローブや微かなナツメグのスパイス香。スマレヤタバコのニュアンス。生き生きとした酸味と中庸なタンニン。滑らかでとてもバランスの良い味わいがあり、複雑な余韻を楽しめる。

色・香・味わい

▶色合いについて

ややオレンジがかった明るいチェリーレッド。

▶香りについて

カシスやイチゴなどの果実香に、クローブや微かなナツメグのスパイス香があり、スマレヤタバコのニュアンスが複雑性を与えている。

▶味わいについて

生き生きとした酸味と中庸なタンニンのあるワイン。滑らかでとてもバランスの良い味わいがあり、複雑な余韻を楽しめる。

栽培方法・製法

▶栽培方法について

グレーヴェ・イン・キアンティにある自社畑産葡萄100%使用。畑は標高300m付近の斜面に広がり昼夜の寒暖差が大きく良質な葡萄栽培に適している。10月上旬に手摘みで収穫。収量は約50hl/ha。

▶製法について

ステンレスタンクにて28 で醗酵。醸し期間は約12日間。30hl~50hlのスラヴォニアンオーク樽で12ヶ月樽熟成。最低3ヶ月瓶熟成した後に出荷。

サイズ

入り数	6本
ケース重量(kg)	8.2
単品重量(kg)	1.3

ケースサイズ 高さ×幅×奥行(cm)	17 × 31.5 × 26
単品サイズ 高さ×幅×奥行(cm)	30.5 × 7.5 × 7.5

受賞歴

2019年 ヴィンテージ | Gambero Rosso (ガンベロ) 🏆🏆🏆
2018年 ヴィンテージ | Jamessuckling (ジェームズ・サックリング) | 92点 / 100点満点
2015年 ヴィンテージ | Veronelli (ヴェロネリ) ★★★★★
2015年 ヴィンテージ | 各種コンクール | 92点 (James Suckling)
2011年 ヴィンテージ | SAKURAワインアワード | シルバー

このワインに合う料理は？

ポロネーズ(ミートソース)、Tボーンステーキ、地鶏むね肉のロースト、焼肉、ボルチーニのバスタ