

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 ラ・フォッラ キアンティ・クラッシコ・リゼルヴァ
商品名（英） Nozzole Chianti Classico Riserva La Forra
格付 D.O.C.G. キアンティ・クラッシコ・リゼルヴァ

定番



生産国	イタリア	商品コード	614986
生産地域	トスカーナ	JANコード	8001670154255
生産者名	アンブロージョ&ジョヴァンニ・フォッラ	アルコール度数	14.5～15 % vol
生産者名（英）	Ambrogio e Giovanni Folonari	適温	16 ～ 18
生産年	2019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)	4,507円
容量	750ml		
ぶどう品種	サンジョヴェーゼ 主体		

オークの小樽で14～16ヶ月樽熟成、瓶詰め後6ヶ月以上の瓶熟成。凝縮感のある熟れたチェリーやプラムなどの果実香、黒オリーブ、スパイス、トースト香やヴァニラ香。エレガントで凝縮された果実味が感じられ、豊富なタンニンと酸が全体を引き締めている。

色・香・味わい

▶色合いについて

赤紫がかった輝きのあるルビーレッド。深みのある色合いで、緑は微かにオレンジがかったている。

▶香りにについて

熟れたチェリーやプラムのような凝縮された果実香と、赤い花や黒オリーブ、スパイス、クロープ、スモーク、焦土のニュアンスが感じられ、樽熟成に由来するトースト香や微かなヴァニラ香が複雑さを与えている。

▶味わいについて

果実の凝縮感が楽しめるフルボディ。エレガントで凝縮された果実味が感じられ、豊富なタンニンと酸が全体を引き締めている。長く残る余韻の中には、凝縮度による果実の甘みとスパイシーさが心地よく感じられる。

栽培方法・製法

▶栽培方法について

グレーヴェ・イン・キャンティにあるノッツォーレ自社農園産100%。畑は標高350m付近に位置する。植樹密度3,000本～5,500本/ha。平均収量は6.5t/ha(約43hl/ha)。収穫は完熟を待って、10月下旬頃に行われる。

▶製法について

ステンレスタンクにて28 で発酵。醸し期間は15日。マロラクティック発酵が終了した後、オークの小樽で14～16ヶ月樽熟成(50%はスラヴォニアンオーク、50%がフレンチオーク)。更に瓶詰め後6ヶ月以上の瓶熟成する。

サイズ

入り数	6本
ケース重量(kg)	8.4
単品重量(kg)	1.36

ケースサイズ 高さ×幅×奥行(cm)	17 × 30.5 × 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 | Wine Enthusiast (ワインエンスージアスト) | 94点 / 100点満点
2018年 ヴィンテージ | Wine Spectator (ワインスペクテーター) | 93点 / 100点満点
2015年 ヴィンテージ | Decanter (デキャンター) | 94点
2013、2016、2018年 ヴィンテージ | Jamessuckling (ジェームズ・サックリング) | 93点 / 100点満点
2013年 ヴィンテージ | Veronelli (ヴェロネッ!) ★★★★★

このワインに合う料理は？

ヒレステーキ、鴨のロースト、ボルチーニのバスタ