



ARIA アリア

Chianti Classico D.O.C.G.
キャンティ・クラッシコ D.O.C.G.



ワインデータ

生産地域：カーザ・アル・ヴェント
ガイオーレ・イン・キャンティ（シエナ県）

ブドウ品種名：サンジョベーゼ100%

海拔：456 m

仕立て：コルドーネ・スペロナート

収穫：10月上旬 手摘み収穫

製造方法：温度管理の下で発酵

マセラシオン：12日間

熟成：バリックで10ヶ月熟成後、瓶熟成3ヶ月以上

アルコール度数：13,5%

テイasting

ルビー色でエッジはガーネット色。赤い果実（プラムや黒イチ）の香りの後、追うように樽の木からくるスパイシーな香りが立ち上る。心地よいタンニンと豊かな果実味のバランスがよい辛口ワイン。

適温：16° -18°

相性のよい料理: 赤肉のグリル

レストランシェフお勧め料理：フィレンツェ風Tボーンステーキ