



FOHO フォーホ

Chianti Classico D.O.C.G. Riserva
キャンティ・クラッシコ D.O.C.G. リセルヴァ



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90% - メルロー10%

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：16日間

熟成：バリックで18ヶ月熟成後、瓶熟成6ヶ月以上

アルコール度数：13.5%

テイasting

深みのあるルビー色でエッジはガーネット色。樽の木からくるスパイシーな香り（カカオとナツメグ）とスマレの花の香りが交差し、柔らかい口当たりのでエレガントで余韻の長い複雑でリッチなワイン。デキャンターで飲むのが望ましい。

適温：16° - 18°

相性のよい料理：肉やジビエ料理

レストランシェフお勧め料理：シエナ風キジ料理