

  
CASA<sup>AL</sup>VENTO

# VIN SANTO ヴィンサント

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



## 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：マルヴァジア・ルンガ・デル・キャンティ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：10月から1月までわらの上で陰干し

熟成：澱（過去のヴィンテージの 熟成によって樽底に沈殿した酵母などが混ざるもの）を少量加え、小さなオーク樽で4年熟成

アルコール度数：最低15.5%

## テイasting

ゴールドがかかった琥珀色。熟した果実ジャム（イチジクや杏）や砂糖漬けされた果実の甘い香りが広がり、口あたりはとてもまろやかで上品な甘さ。

適温：12° -16°

相性のよい料理：アーモンドを使用したビスケットや青カビ系チーズ（ゴルゴンゾーラやロックフォール）  
レストランシェフお勧め料理：カントウツクッキー