



  
Rocca di Castagnoli

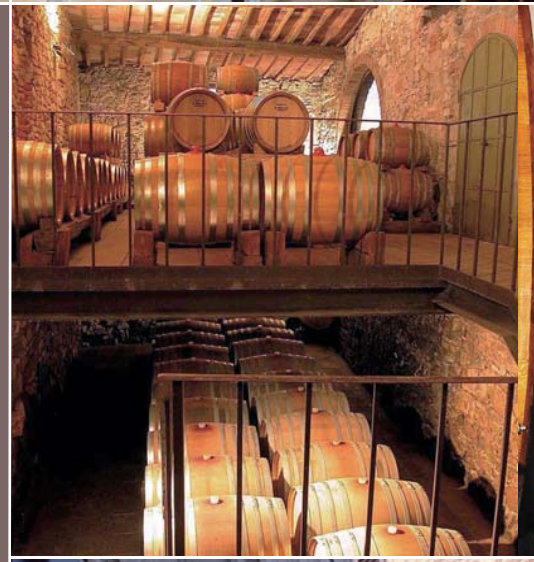


**Rocca di Castagnoli** ロッカ ディ カスタニョーリ

トスカーナ州  
キャンティ・クラシコワインの生産地の中心シエナ県の「ガイオーレ・イン・キャンティ」カスタニョーリに所在する老舗のワイナリー。ロッカ・ディ・カスタニョーリでのブドウ栽培はエトルリア時代にまで遡ると言われています。公的に歴史を証明する資料としては、この土地の売買やこの土地でのブドウとオリーブの栽培等について公証人によって940年に記載された書類が保管されています。

現在のオーナーは、ミラノに拠点を構えるカリ家。ワインに対する情熱から1981年にこの地を購入し、ワイナリーに大変革が行われました。要塞内部やゲストハウスの修復、ブドウ畑の整備や、醸造所のリニューアル、新しい醸造機械を導入し、中世時代の要塞内部に樽の熟成庫を構えるといった改革も行われました。

レ・カチャイエのワインは、ロッカ・ディ・カスタニョーリ社の広大な敷地内の歴史ある地域の畑「Le Caciaie」から造られています。畑の面積は約9ヘクタール。標高は約420メートル。ガレストロ、アルベレーゼといわれるミネラルを含む土壌はもちろん、砂質、粘土質を含む肥沃な土壌も混在している非常に良い畑です。日当たりが良く、他の畑に比べると昼夜の気温差が大きいためゆっくり成熟します。豊かな果実の香り、柔らかさ、綺麗な酸味が特徴です。繊細で上品なワインはこの土壌が大きく影響しています。収穫は全て手摘みで行います。



**LE CACIAIE ROSATO TOSCANA**

レ カチャイエ ロゼート トスカーナ

果汁の50%を1週間発酵させ、残りは4時間果実の皮を浸し、その後1週間発酵させる。この2つを混ぜ合わせ更に1週間発酵させた後、約2ヶ月熟成させ、瓶詰します。色はきれいなサーモンピンクで味わいの中に穏やかな酸とタンニンを感じます。和洋中どの料理にも合います。  
《品種:サンジョヴェーゼ100%》

品番:alm-003 本体価格 ¥3,000  
ロゼワイン 辛口 750ml 12% 入数 6 VT/格付け: 2015 / I.G.T JANコード: 4562409238034



**LE CACIAIE CHIANTI CLASSICO**

レ カチャイエ キャンティ クラシコ

最低1年間、キャンティの典型的な木樽で熟成させ、その後3ヶ月ステンレスタンク、更に6ヶ月間瓶内で熟成させます。紫がかった赤とキャンティクラシコ特有の複雑さがあり、リッチなフルーツの香りが特徴です。バランスのとれたタンニンが更に食事を引き立てます。  
《品種:サンジョヴェーゼ90%・カナイー5%・コルナ5%》

品番:alm-001 本体価格 ¥3,200  
赤ワイン ミディアムボディ 750ml 14% 入数 6 VT/格付け: 2015 / D.O.C.G JANコード: 4562409238010



**LE CACIAIE CHIANTI CLASSICO RISERVA**

レ カチャイエ キャンティ クラシコ リゼルヴァ

最低15ヶ月間、キャンティの典型的な木樽またはトノー樽で熟成させ、その後6ヶ月ステンレスタンクで、更に1年間ボトル内で熟成させます。味わいは濃厚な果実味と心地良いタンニンが残る。エレガントさと複雑さがバランスの良い逸品。  
《品種:サンジョヴェーゼ95%・カナイー5%》

品番:alm-002 本体価格 ¥5,700  
赤ワイン フルボディ 750ml 14% 入数 6 VT/格付け: 2011 / D.O.C.G JANコード: 4562409238027



**VINSANTO DEL CHIANTI CLASSICO**

ヴィンサント デル キャンティ クラシコ

伝統の製法で、年間1,000本限定の希少ワイン。琥珀色に、蜂蜜、パニラ、アーモンドのようなナッツ類の濃厚な香り。いつまでもその味わいが口の中に留まります。熟成チーズやデザートに良く合います。  
《品種:マカヴァリアンガ90%・トピヴァートスカーノ10%》

品番:alm-004 本体価格 ¥8,000  
白デザートワイン 甘口 750ml 14.5% 入数 6 VT/格付け: 2011 / D.O.C.G JANコード: 4562409238041