

秘蔵のお宝ヴィンテージ“キャンティ・クラシコ リゼルヴァ”限定入荷！

CHIANTI CLASSICO RISERVA 1996 & 2007 VINTAGE

イタリアのワイナリーのほとんどが、作ったワインを直ぐに販売・出荷してしまいます。そのような中、上質のキャンティで当り年のヴィンテージを熟成・秘蔵している優良生産者のトラッチャ社より 1998 年と 2007 年ものを輸入いたしました！（限定数量のみ）



☆トラッチャ・ディ・プレズーラ社

1986年に最初の畑を購入してワイナリーは創業されました。1995年には新しい醸造所が建設、その後は徐々に畑を広げ現在に至っては35ヘクタールの自社畑を所有しています。技術専門家でもある醸造担当者のパオロ・オスティ氏の飽くなき熱意とひたむきな努力により出来るワインは、素晴らしい品質のものに仕上がります。毎年のように国際コンクールにてメダルを受賞し専門誌での高評価を得ている実績が、そのクォーリティの高さを証明しています。

【商品説明】

商品名：キャンティ クラシコ リゼルヴァ イル・タロッコ

格付け：D.O.C.G.

品 種：サンジョヴェーゼ 100%（樹齢20年の畑）

醸 造：温度管理したステンレスタンクにて果皮と共に20～22日間一次発酵。タンク内で毎日2回以上のルモンタージュを行う。その後、フレンチオークの小樽で1年間の熟成し、さらに最低6カ月間のビン内熟成を行い出荷まで保管される。

特 徴：濃いルビー色、熟した赤い果実の様な香りにスパイスやバニラのニュアンスが溶け込んでいます。味わいは、しっかりとした骨格が有りながら、非常にバランスが良く、深みのある余韻が長く続きます。

お料理：赤身のお肉料理、ラム肉、煮込んだ豚肉料理、熟成チーズ等

規 格：750ml / 6本入り

価 格：オープン価格



2007年：2000年代の優良年の1つ。上記の特徴を合わせ持ちながら熟成した華やかな香りと滑らかなタンニンがバランス良く調和しています。(JAN:8027380030030)

★**ヴィニタリー2010 ワインコンクール グラン・メツィオーネ（最優秀賞）受賞**

1998年：茶褐色に熟成したワインは、18年もの熟成を経てもボディはしっかりと有り、柔らかいタンニンと複雑な古酒の熟成風味が楽しめます。(JAN:8027380039989)


ROYAL OF JAPAN
- Fine Wines & Foods -

㈱ローヤル オブ ジャパン
東京都渋谷区恵比寿南 1-1-1
TEL :03 (3715) 8273 FAX: 03 (3715) 8299