

## Tenuta Larnianone

Chianti Superiore D.O.C.G. “Larniano”

### キャンティー スーペリオレ ラルニアーノ



**ワイン名**：キャンティー スーペリオレ ラルニアーノ

**原産地呼称**：キャンティー スーペリオレ D.O.C.G.

**品種**：サンジョヴェーゼ 85%、コロリーノ 10%、カナイオーロ 5%

**所在地**：トスカーナ州シエナ県シエナ

**収穫年**：2014年

**アルコール度数**：13,5%

**畑向き**：南向き

**標高**：265m

**土質**：粘土質

**栽培形態**：コルドーネ スペロナート

**樹齢**：45年

**植樹間隔**：3000本/h

**栽培面積**：1 h

**収穫量/h**：4000Kg

**収穫量/本**：1,3Kg

**醸造方法**：収穫は手作業で行い、発酵はセメントタンクで2週間。その後、セメントタンクで3ヶ月熟成しハンガリー産のトノーで18ヶ月熟成。その後、瓶熟成8ヶ月後から出荷。

**生産数量**：1000本

**特徴**： 香りはフルーティーでミルト、黒いフルーツ、白檀、コーヒーなどの複雑味のある香り。口当たりは柔らかく奥行きが深く繊細。



TENUTA LARNIANONE  
— SIENA —  
1939