

## Tenuta Larnianone

IGT Toscana “Bragia”

### トスカーナ ロッソ ブラジャ



**ワイン名**：トスカーナ ロッソ ブラジャ

**原産地呼称**：トスカーナ ロッソ I.G.T.

**品種**：カベルネ ソーヴィニオン 60%、メルロー30%、サンジョヴェーゼ 10%

**所在地**：トスカーナ州シエナ県シエナ

**収穫年**：2015年

**アルコール度数**：14%

**畑向き**：南向き

**標高**：280m

**土質**：粘土質

**栽培形態**：コルドーネ スペロナート

**樹齢**：18年

**植樹間隔**：4800本/h

**栽培面積**：6h

**収穫量/h**：5000Kg

**収穫量/本**：1Kg

**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4ヶ月熟成しハンガリー産のトノーで12ヶ月熟成。その後、瓶熟成6ヶ月後から出荷。

**生産数量**：4000本

**特徴**：香りはワイルドなフルーティーさがあり、フレッシュな香りが心地よい。果実味が豊富で繊細でエレガント。



TENUTA LARNIANONE

— S I E N A —

1939