

## Tenuta Larnianone

Chianti D.O.C.G. “Santa Virginia”

キャンティー サンタ ヴィルジニア



**ワイン名**：キャンティー サンタ ヴィルジニア

**原産地呼称**：キャンティー D.O.C.G.

**品種**：サンジョヴェーゼ 80%、コロリーノ 15%、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**：2015年

**アルコール度数**：13,5%

**畑向き**：南向き

**標高**：275m

**土質**：粘土質

**栽培形態**：コルドーネ スペロナート

**樹齢**：40年

**植樹間隔**：3000本/h

**栽培面積**：10 h

**収穫量/h**：6000 Kg

**収穫量/本**：2Kg

**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及びフランス産のトノーで8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**：香りは熟成したイチゴ、ユーカリ、サクランボ、ミントなどの香り。口当たりは柔らかく奥行きが深く繊細。



TENUTA LARNIANONE

— S I E N A —

1939