

# CHIANTI RISERVA 2015

リゼルヴァで  
この価格は魅力的!  
是非お試し下さい!



CHIANTI RISERVA  
キアンティ リゼルヴァ

土壌は、粘土質に石灰岩と火山性の凝灰岩の混ざる構成です。葡萄は手摘みで収穫します。ステンレスタンクで 25 度にコントロールしながら、約 10 日間発酵させます。マロラクティック発酵もタンクで行います。オーク樽で 24 ヶ月、その後ボトルで 3 ヶ月以上熟成させます。

【赤・フルボディ】 等級：D.O.C.G.  
国/地域等：イタリア/トスカーナ  
生産者：マルケージ バッシーニ  
葡萄品種：サンジョヴェーゼ、マルヴァジア ネーラ、他  
熟成：樽で 24 ヶ月  
品番：I-713/JAN：4935919057134/容量：750ml  
**¥1,485**(本体価格¥1,350)

## 収穫まで理想的な天候に恵まれた 秀逸なヴィンテージ

収穫時期まで穏やかで安定した気候が続いたおかげで、健全な葡萄が育ち、イタリアの多くの生産者が「エクセレントな年」と語る 2015 年。広い範囲で天候の恩恵を受け、収穫量も満足のいく結果となり、生産者にとっても喜びのあるヴィンテージとなりました。ワインスペクテーターのヴィンテージチャートによるとキアンティエリアは **97 点**と高い評価を得ています。

### <テイastingコメント>

#### ■色合い

全体の色合いは中くらいからやや濃い色。傾けたグラスの中心部からは文字がうっすら見える。

#### ■香り

チェリーやプラムなど果実香が広がる。スワリングすると、樽の風味や若干スパイスの香りが出でて複雑さも楽しめる。

#### ■味わい

とても凝縮感があり果実の熟した甘さ、暖かさを感じる。この価格帯のワインとして十分なタンニンと果実の厚みがある。これまでのヴィンテージと比べてもボディも強く骨格があり、良いヴィンテージと分かる味わい。高い凝縮度を感じられ、これまでヴィンテージとは異なる魅力がある。

