

LAMOLE di LAMOLE

ラーモレ ディ ラーモレ



グレーヴェ・イン・キアンティ地区のラーモレの丘にあるカンティーナ。ラーモレとは、この土地の名前であるとともに、この地で発見されたサンジョヴェーゼの遺伝子の名前。ラーモレ・ディ・ラーモレとは、サンジョヴェーゼのオリジナルという意味を込めて付けられた名前です。ブルネロ・ディ・モンタルチャーノのサンジョヴェーゼは、このラーモレより移植した樹が始まりと言われています。

この土地は、風通しが良く、湿気がこもらない乾燥した絶好の場所です。また斜面の為、水捌けも良く、すっきりと伸びた心地良い酸はこの環境から生まれます。標高350~500mの位置に47haを所有しています。この地は、キアンティ・クラシコも中でも、最も標高が高いエリアです。

土壌はガレストロ土壌1ヶ所、粘土質・砂・石から構成された土壌2ヶ所の合計3つのパーセルから成り立ちます。平均樹齢は約20歳。しかしながら、中には70歳を越える老木もあります。春と秋には適度な降水量があり、冬は寒冷、夏は温暖になるのが特徴です。このエリアはアペニン山脈北部から吹き込む風によって寒暖の差が激しく、その為、葡萄は糖とポリフェノールのそれぞれが豊かで、美しい酸味のあるエレガントなものとなります。

エノロゴのアンドレア・ダルディン氏は、引退した前任のH. パリアーニ氏の元で、約20年間、共に醸造を務めたスペシャリストです。彼は、サンジミニャーノ出身で、父親はヴェルナッチャを作る葡萄栽培家です。彼の5人の兄弟は、現在も全員ワインビジネスに従事している、まさにワイン一家です。幼少のころより父の仕事を手伝っていたため、ワインの仕事が体に染み付き、彼にとって、まさにこの仕事は天職と言えます。



2006年よりアンドレア・ダルディン氏が醸造担当となる。

ラベル

色 ヴィンテージ

容量/入数

希望小売価格

JANコード

商品コード



Chianti Classico D.O.C.G.

キアンティ クラシコ

サンジョヴェーゼ主体。樹齢約20年。植樹密度5,000本/ha。
標高350~500mの南南西向きの穏やかな傾斜。
6日間のマセラシオンの後、ステンレスタンクで26~28°C×8~10日間の醗酵。
熟成は50、70、100hlの大樽で約1年間、その後6ヶ月間瓶熟。

2014	750/12	¥3,100	4986504 114831	2249404-4824
2015	750/12	¥3,100	4986504 114831	2249405-5385
2014	375/24	¥2,100	4986504 119867	2249444-5224
2015	375/24	¥2,200	4986504 125523	2249445-8505



Chianti Classico Riserva D.O.C.G.

キアンティ クラシコ リゼルヴァ

サンジョヴェーゼ主体。標高400~480mの日当たり、風通しも絶好の区画。
26°Cの温度コントロールの元、16日間の醗酵、50~70hlの大樽で2年間の熟成。
6ヶ月間瓶内熟成。

2012	750/12	¥3,900	4986504 118563	2249682-2332
------	--------	--------	----------------	--------------



Vinsanto del Chianti Classico D.O.C.

ヴァンサント デル キアンティ クラシコ

甘口ワイン

トレビアーノ・トスカーノ、カナイオーロ・ネロ
標高350~500mの南南西向きの傾斜、片岩と砂質泥灰土壌。
収穫中、北風が吹き始めるため自然に乾燥し、その中でも厳選された健康的な房を乾燥室に寝かす
糖度のレベルがベストな濃度に達するまで乾燥
カラテッリ16ヶ月間醗酵。その後、密閉された栗の樽にて20ヶ月間熟成

2013	500/6	¥5,000	4986504 124151	2131183-3213
------	-------	--------	----------------	--------------