



「キアンティ・クラッシコ、ガイオーレ地区にあり、どこよりも古典的で長命なワインを造るモンティ村は、トスカーナ（いや、事実上イタリア）の中でも最高のワイナリーがいくつか存在する」とM.W.ニコラス・ベルフレイジが記す。その標高400m付近に、昔から地元で“ザ・クリュ”と畏敬される畑を所有する生産者。オーナー、ズデルチ家は入念なグリーン・ハーヴェストによる収量制限と、収穫時の徹底した選果を行い、最上の樽のワインのみを自社瓶詰めする。それによりワインはフィネス、温かな優しさ、芳醇、豊かなスミレとラズベリーのブケを混える。2006年からラシーヌの要望で、レ・ピエーヴェとグロツ・サネーゼの二つのトップ・キュヴェを大樽熟成。また2013年以降、モンテヴェルディーネのアグロノミスト、ルジエーロ・マッツィーニの協力で、さらに一段とワインの優雅さと味わいのエネルギー感が向上。歴史あるワイナリーは父アレックスandroに息子エドアルドが加わった新体制下で、近年劇的な向上を見せつつある。

● IGT Toscana - Rosso del Palazzino トスカーナ ロツ・デル・パラッツィーノ			
	<p>煙</p> <p>品種：サンジョヴェーゼ主体 植樹：1972年 位置：南西向き斜面 土壌：ガレストロ、砂利が豊富</p>	<p>醸造</p> <p>ステンレスタンクで10日間のマセレーション ステンレスタンクとセメント槽の併用で14か月間熟成</p>	<p>備考</p> <p>ワイナリーのエントリーレベルのワインで、シンプルなサンジョヴェーゼ主体の赤ワイン。</p>
● Chianti Classico Gran Selezione - Argenina キアンティ・クラッシコ・グラン・セレツィオーネ アルジェニーナ			
	<p>煙</p> <p>品種：サンジョヴェーゼ主体 植樹：1999年、2003年（サンジョヴェーゼ）、1999年、2003年（カナイオーロ） 位置：南、南東、南西向き斜面 土壌：石灰質土壌</p>	<p>醸造</p> <p>ステンレスタンクで10～15日間のマセレーション ステンレスタンクとオーク樽（15HL）の併用で30か月間熟成</p>	<p>備考</p> <p>アタックのやわらかいミディアム・ボディ、丸みがあり果実味を伴ったフィニッシュへ続く。やわらかい飲み口が特徴の優美なワイン。 2018VTより、樽熟成期間を30か月間に伸ばし、『グラン・セレツィオーネ』（自社畑ブドウ、30か月間熟成などが規定されている）の格付けとしてリリースしている。</p>
● Chianti Classico Gran Selezione - Grosso Sanese キアンティ・クラッシコ・グラン・セレツィオーネ グロツ・サネーゼ			
	<p>煙</p> <p>品種：サンジョヴェーゼ 植樹：1973年 位置：南東、南向き斜面 土壌：石灰質土壌、泥灰土と石灰岩に富む</p>	<p>醸造</p> <p>木製タンク内で20～25日間の長いマセレーション フレンチバリック（新樽率30%）で発酵の後、30か月間熟成</p>	<p>備考</p> <p>2015VTより、樽熟成期間を30か月間に伸ばし、『グラン・セレツィオーネ』（自社畑ブドウ、30か月間熟成などが規定されている）の格付けとしてリリースしている。</p>
● Vinsanto del Chianti Classico ヴィンサント・デル・キアンティ・クラッシコ			
	<p>煙</p> <p>品種：マルヴァジア・ピアンカ主体、トレッピアーノ・トスカーノ</p>	<p>醸造</p> <p>栗の木とオークでできた小さな樽で発酵</p>	<p>備考</p> <p>華やかで濃縮された香りと味わい。特筆すべきは磨かれた美しい酸もしっかりとバランスをとっている点で、完結されたデザートそのもの（一口の味わいの変化と思わず浸ってしまう余韻を考えればデザート以上）ともいえる。</p>