



# Il Palazzino

## イル・パラッツィーノ



<b>● IGT Toscana - Rosso del Palazzino</b> トスカーナ ロッソ・デル・パラッツィーノ			畑	品種：サンジョベーゼ主体 植樹：1972年 位置：南西向き斜面 土壌：石灰質土壌、砂利が豊富	醸造	ステンレスタンク内で10日間のマセラシオン、ステンレスタンクとセメント槽の併用で14ヶ月熟成。	備考	色：ルビーレッド 香り：フレッシュで活き活きとした果実や花を想わせる香り 味わい：フレッシュ、非常にやわらかいミディアム・ボディ、適度な果実味とタンニン、抜群のコストパフォーマンス
<b>● IGT Toscana - Stagi</b> トスカーナ スタージ						品種：コロリーノ 植樹： 位置： 土壌：石灰質土壌、砂利が豊富		醸造
<b>● Chianti Classico</b> キアンティ・クラシコ			畑	品種：サンジョヴェーゼ、カナイオーロ、マルヴァジア・ネーラ、コロリーノ 植樹： 位置： 土壌：石灰質土壌、火山性の黄色い凝灰岩が豊富、砂利が豊富	醸造	小樽で18か月間熟成。	備考	
<b>● Chianti Classico - Argenina</b> キアンティ・クラシコ - アルジェニーナ						品種：サンジョベーゼ主体 植樹：サンジョベーゼ1999年、2003年 カナイオーロ 1999年、2003年 位置：南、南東、南西向き斜面 土壌：石灰質土壌		醸造
<b>● Chianti Classico - Grosso Sanese</b> キアンティ・クラシコ グロッシ・サネーゼ			畑	品種：サンジョベーゼ 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	醸造	木製タンク内で20～25日間の長いマセラシオン、発酵・熟成はフレンチバリック（新樽率30%）で18ヶ月間。	備考	
<b>○ Vin Santo del Chianti Classico</b> ヴィンサント・デル・キャンティ・クラシコ						品種：トレッピアーノ、マルヴァジア 植樹： 位置： 土壌：		醸造