



# Le Calcinaie

## レ・カルチナイエ



サン・ジミニャーノに、高品質ワインを復活させた立役者の一人。常に快活でエネルギッシュなオーナー、シモーネ・サンティーニは、1995年から畑に化学肥料、除草剤、殺虫剤などを排したビオロジック栽培を続ける、慧眼の持ち主。加えて栽培で重視するのは、低収穫と、葉を多めに残しブドウの房をしっかりと陰にするキャノピー・マネージメント。それにより、ヴェルナッチャの魅力の核心である美しく多層的な酸が得られると語る。酸を重視するため、主要な畑の大半は北向きである。亜硫酸添加は通常、トータルで45mg/L以下に抑制。理想とするヴェルナッチャは「瓶詰め直後は14歳の少女のように純粋でプリティ。その後熟成により、多彩な要素に美しいハーモニーが生まれるが、けしてビッグではなくフェミニンでエレガントなワイン」とのヴィジョンは、困難な年にさえ、見事にワインに現れる。

	<p align="center">○Vernaccia di San Gimignano ヴェルナッチャ・ディ・サンジミニャーノ</p>		備考	<p>シンプルな造りながら、複雑味を備えており、暑い年でもヴェルナッチャの魅力の核となる多層的な酸が生き生きとしている。</p>
畑	<p>品種：ヴェルナッチャ100% 植樹：1987年、1999年、2009年 位置：標高220~250m、東南向き 土壌：石灰・粘土質土壌</p>	醸造 ステンレスタンクで醗酵 ステンレスタンクで6ヵ月間熟成		
	<p align="center">○Vernaccia di San Gimignano - Vigna ai Sassi Riserva ヴェルナッチャ・ディ・サンジミニャーノ ヴィーニャ・アイ・サッシ・リゼルヴァ</p>		備考	<p>複雑、厚みがあり長く続く香り。エキゾチックな果実のほんのりアロマティックな香り。ふくよかでやわらかいアタック、フレッシュさ、構成美をもつ。</p>
畑	<p>品種：ヴェルナッチャ主体、シャルドネ 植樹：1987年（ヴェルナッチャ）、1990年（シャルドネ） 位置：標高220m、東向き 土壌：石灰・ローム質土壌、石灰が豊富</p>	醸造 80%は3~5週間ステンレスタンクで醗酵、残り20%はバリックで醗酵 春まで熟成させた後ブレンドし、瓶詰め		