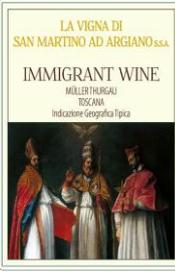
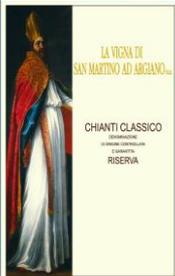


ラ・ヴィーニャ・ディ・サン・マルティーノ・アダルジャーノは、農学者アンドレア・トッカチェーリと醸造家ジャンパオロ・キエッティーニが手がける小規模ワイナリーだ。2012年、キアンティ・クラッシコ北部サン・カッシャーノ・イン・ヴァル・ディ・ペーザのアルジャーノ地区に1haの畑を取得し、ビオロジック農法による栽培を開始した。ジャンパオロは1985年からワイン造りに携わり、かつてイーゾレ・エ・オレーナでパオロ・デ・マルキ氏のもと、10年間を過ごした経験を持つベテランである。現在もトスカーナの複数の生産者へのコンサルタント業と並行して、自身のワイン造りも続けている。赤ワインはキアンティ・クラッシコ・リゼルヴァのみを生産。白ワイン「イミグラント・ワイン」には、あえて非土着品種のミュラー=トゥルガウを用いるなど、時流に流されない独自の姿勢が光る。教会跡地に隣接する畑への敬意から、ワイナリーの名とかつて教会に飾られていた絵画をラベルに冠しており、この土地と人々への深い思いがそこに込められている。

		○IGT Bianco Toscana - Immigrant Wine ビアンコ・トスカーナ イミグラント・ワイン		備考
畑	品種：ミュラー=トゥルガウ100% 植樹：1970年代 位置：標高370m 土壌：石灰岩を含む粘土質ローム	醸造	ステンレスタンクで醗酵 ステンレスタンクで半年間熟成	
		●Chianti Classico Riserva キアンティ・クラッシコ・リゼルヴァ		備考
畑	品種：サンジョヴェーゼ100% 植樹：2013年 位置：標高300m 土壌：礫、砂利を含む粘土石灰質	醸造	ステンレスタンクで1か月マセレー ション 500Lと1000Lの新樽を含む木製樽で 18か月熟成	