



Sogatia Chianti Riserva DOCG

ソガティア・キアンティ・リゼルヴァ DOCG

タイプ：赤辛口ミディアムボディ
原産地：イタリアトスカーナ州
葡萄品種：サンジョヴェーゼ
ALC：13.5%
クラス：キアンティ DOCG
サービス温度：18℃前後



相性のよい料理

T ボーンステーキ、ビーフシチューなど

コメント：

**ピュアな果実感、豊かな酸味に程良い渋み
美味しい要素がもたらすバランスの妙！**

ワインの背景：

・畑

畑の標高は 200 ～ 400m。9 月下旬から 10 月中旬にかけて手摘みで葡萄の熟度を確認しながら収穫。

・ワイナリー

除梗後に丁寧に破碎、22 度前後でコンクリートのタンクで約 12 日間発酵。この間ルモンタージュ（果汁を循環させて醪を攪拌）を行い、同時にデレスタージュ（果皮や種子が浮き上がってきたら果汁を抜き、果皮や種子を空気に触れさせ酸化させてから果汁に戻す）も実施、色素や細やかなタンニンを抽出。クロアチア東部のスラヴォニア産の樽で 12 カ月熟成。

・造り手 TWP The Wine People ザワインピープル

The Wine People、略して TWP、それはワインを生み出すプロ集団、まさしくワインの人々！葡萄栽培家にワイナリー等の信頼出来るパートナー、そしてワインメーカーに販売のプロと、ワインに関わる全てに携わって、純粋に美味しいイタリアワインを生み出す 未来志向の生産者です。



商品番号	KITWAF045-750
内容量	750ml
JANコード	8034115191560
希望小売価格	¥2,500（税抜）