



**カンティーナ・ソチアーレ・
コッリ・フィオレンティーニ
(トスカーナ州)**

1972年設立。近隣の協同組合との合併を経て、現在は約850社から成る協同醸造組合です。キアンティDOCG・キアンティクラッシコDOCG、トスカーナIGPの生産エリア1500haに及ぶぶどう畑から選択した最良のぶどうを使用し、ワインを生産しています。品種はサンジョヴェーゼ・カナイオーロ・コロリーノ・チリエジョーロ・マルヴァジア・メルロー・カベルネ・シャルドネといった地場・国際品種のぶどう。知識・技術・情熱を持って、組合の加盟者たちは自分たちの畑でこれらのぶどうを栽培しています。現在、1500ヘクタールから1千万キロ以上のぶどうが収穫され、伝統的な手法と最新のテクノロジーを用いてワインが作られています。



ピアンコ トスカーノ

Bianco Toscano

白:辛口



格付:IGT トスカーナ
品種:トレッピアーノ、マルヴァジア
入数:750ml x 6本
alc.: 11.5%
ステンレスタック醸造。完熟したぶどう由来の甘く華やかなフルーティな香り。飲み口はフレッシュで酸があり、すっきりしている。様々なタイプの前菜。魚料理全般と共に。
CODE:8104

ヴェルメンティーノ

Vermentino

白:辛口



格付:IGT トスカーナ
品種:ヴェルメンティーノ
入数:750ml x 6本
alc.: 12.5%
ステンレスタック醸造。完熟フルーティな香り。黄桃。酸とミネラルをしっかりと感じる爽やかな味わいと柔らかな余韻。魚を使ったスープ、パスタ。グリル料理と合わせて。
CODE:8105

シャルドネ

Chardonnay

白:辛口



格付:IGT トスカーナ
品種:シャルドネ
入数:750ml x 6本
alc.: 12.5%
ステンレスタック醸造。香水のような華やかな香り。トロピカルフルーツのニュアンス。しっかりとしたボディあり。2022年がファーストヴィンテージ。魚や貝類を用いた料理、ほんのりクリームやバターをきかせた味わい豊かな料理と。
CODE:8106

ヴィンサント デル キアンティ

Vinsanto del Chianti

デザート:甘口



格付:DOCG ヴィンサント・デル・キアンティ
品種:トレッピアーノ、マルヴァジア
入数:500ml x 12本
alc.: 14%
ぶどうは収穫後12月まで陰干して水分を抜く。その後圧搾し、異なる材質・サイズの樽(100~200L)を複数用いてアルコール発酵を進める。最低4年かけてゆっくりと熟成させ、美しい琥珀色のワインを作る。伝統のデザートワインは冷やしてからカントゥッチを添えるのが王道。
CODE:8111

ロッソ トスカーノ

Rosso Toscano

赤:ミディアムボディ



格付:IGT トスカーナ
品種:サンジョヴェーゼ、カナイオーロ
入数:750ml x 6本
alc.: 12%
ステンレスタック醸造。赤い果実やそのジャムの香り。丸みがありフレッシュな味わい。バランス良く、非常に飲みやすいので様々な料理に合わせたい気さくな1本。ハムやサラミ、パスタやお肉料理など。
CODE:8107

キアンティ ビオロジコ

Chianti Biologico

赤:ミディアムボディ



格付:DOCG キアンティ
品種:サンジョヴェーゼ
入数:750ml x 6本
alc.: 13.5%
オーガニック栽培のサンジョヴェーゼを100%使用。手摘み収穫。ぶどう由来の野生酵母を用いてステンレスタック内で醸造後、オーク樽で熟成。すみれの花、熟したチェリー、こなれた酸と後味にバルサミコのニュアンス。伝統的な赤身牛肉のステーキ、熟したチーズをかけた牛肉のタリアータと合わせて。
CODE:8108

キアンティ クラッシコ ビオロジコ

Chianti Classico Biologico

赤:ミディアムボディ



格付:DOCG キアンティ・クラッシコ
品種:サンジョヴェーゼ
入数:750ml x 6本
alc.: 13.5%
オーガニック栽培のサンジョヴェーゼを100%使用。手摘み収穫。ステンレスタック醸造後、オーク樽で12~15ヶ月熟成。すみれの花、熟したチェリー、こなれた酸と後味にバルサミコのニュアンス。伝統的な赤身牛肉のステーキ、熟したチーズをかけた牛肉のタリアータと合わせて。
CODE:8109

バロン デル ネーロ

Baron del Nero

赤:フルボディ



格付:IGT トスカーナ
品種:カベルネ、メルロー
入数:750ml x 6本
alc.: 14%
ステンレスタック醸造後、オーク樽で約12ヶ月熟成。国際品種のブレンドが織り成す上品な味わい。いわゆるスーパータスカンワイン。柔らかなアタックにスパイシーな後味。牛肉のステーキやジビエ肉の料理、猪や鹿肉といったジビエの煮込みと好相性。
CODE:8110

キアンティ 基本データ ...

- 適格な位置と日照を得られる丘陵地帯のぶどう畑を使用。ワイン生産に適した土地であること。(1キアンティ+7サブゾーンあり)
- 新しい植樹に関しては少なくとも1ヘクタールあたり4,100本を植樹。植樹のレイアウトや樹の仕立て方については、ぶどうやワインの特性を変えるような方法を取ってはならない。特に水平に天井をつくるように樹を仕立てる方法は禁止。
- 醸造に使用するぶどうは最少70%~最大100%のサンジョヴェーゼ。その他30%以下のぶどうについては、その10%までは白ぶどう品種を、15%まではカベルネとメルローを使用することが可能。

キアンティ クラッシコ 基本データ ...

- 中心地はシエナとフィレンツェ。この2つの自治体によって分割されている。71,800ヘクタール(177,500エーカー)に相当。
- カステッリーナ・イン・キアンティ、ガイオーレ・イン・キアンティ、グレーヴェ・イン・キアンティ、ラッダ・イン・キアンティの全てと、バルベリーノ・ヴァル・デルザ、カステルヌオーヴォ・ベラルデンガ、ポッジボンシ、サン・カチャーノ・イン・ヴァル・ディ・ペーザ、タヴァルネッレ・ヴァル・ディ・ペーザの一部がエリア。
- 醸造に使用するぶどうは最少80%~最大100%のサンジョヴェーゼ。20%以下のぶどうについては他黒ぶどう使用可能。白ぶどうは使用禁止。
- 以下3つのカテゴリーあり。
 - ・キアンティ・クラッシコ・アンナータ (キアンティ クラッシコとしてのベースの官能的特質を備えているもの)
 - ・リゼルヴァ (最低熟成期間24ヶ月)
 - ・グラン・セレツィオーネ (最低熟成期間30ヶ月、ぶどうは単一畑もしくはワイナリー内の最良のぶどう畑より選抜)

