

Casa Emma

このワイナリー名の由来はブカロッシ家がいり取る前のオーナー、エンマ・ピッツァーリに遡る。キャンティ・クラッシコのゾーンとしては北限に近い。いわゆるキャンティ街道の北の始まりに位置する。この辺りから標高が高くなり、420mくらいの丘陵にぶどう畑が広がる。サンジョヴェーゼに力を入れているので、他にはメルローくらいしかない。トンノー（330L）、バリック（225L）の導入にも積極的だった。

栽培面積: オリーブ畑: 標高: 生産本数:

Chianti Classico 2023 D.O.C.G. Toscana

¥5,700 税抜

¥6,270 税込

度数: - - 生産本数: 72,000 - 赤 Rosso



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% サンジョヴェーゼ
マルヴァジア・ネーラ
カナイオ・ロ



コメント / Commento / Comment:

紫色を感じるルビー色。スマイレやサクランボ、フランボワーズ、スパイスやバニラの香り。豊かな果実味としっかりした酸味と、心地よく丸みのあるタンニンのバランスが取れた味わい。

醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: 7 / Giorni / Days

発酵 / Fermentazione / Fermentation: 14 / Giorni / Days
自然（野生）酵母 Lievito autoctono
ステンレス・タンク - Stainless

熟成 / Maturazione / Ageing: 12 / Mesi / Month

トンノー - Tonneau

瓶熟 / Affinamento / Refining: 6 / Mesi / Month ボトル / Bott.

テイスティングノート / Esame Organolettico / Organoleptic test

香り / Aromi / Aromas: 花の香り, Floreale, Floral - ブラックチェリー, Amarena, Black cherry - スパイス系, Speziato, Spicy -
樽熟成の香り, Legni, Vanilla -

ボディ / Struttura / Body: フル Full 酸味 / Acidità / Freshness: 穏やか - Rinfrescante - Fresh

ヴァニラ (木香) / Legno / Wood: 調和感有り

タンニン / Tannino / Tannins: 重厚 - Lungo - Long

アフターテイスト / Retrogusto / After taste: 印象的 - Persistente - Persistent

コンセプト / Concetto / Concept: 中間的 Meta'

