ヴィニコラ・バルターリ　Casa vinicola Bartali

http://www.bartalivini.it/

イタリア

伝統と革新が出会う土地の精神を体現するワイン造り

アルベルト・バルタリと妻レダ・プッチがキャンティの丘の中心部にワイナリーを設立したのは1927年。バルタリ・ワイナリーは、トスカーナ中部のシエナとフィレンツェの間にあるモンテリッジョーニ城近くの小さな町、カステッリーナ・スカロにあります。ブドウ畑のほとんどは、トスカーナで最も有名なブドウであるサンジョヴェーゼを生産しています。キャンティ地方は地中海性気候に属し、夏は暑く、冬は穏やかです。成長期の暖かく晴れた気候により、ブドウは完全に熟し豊かな風味と糖度が増します。また、キャンティの土壌は地域によって異なりますが、一般に粘土、石灰岩、砂岩の混合物で構成されています。多様な土壌タイプは、さまざまなミネラル成分、排水能力、保水能力を提供し、ブドウの木の成長と発達に影響を与えるのです。

バルタリ・ワイナリーでは、典型的なテロワール表現を持つワインと新しいスタイルのワインを組み合わせています。ブドウ畑の独特の土壌、気候、地理的特徴の本質をワインに表現しているキャンティに対して、キメラは伝統的な手法と革新的なアプローチを融合することで、まったく新しいワインのスタイルを生み出しています。伝統と革新が出会う土地の精神を体現するワインを造り、それぞれのボトルがテロワールと情熱のユニークなストーリーを語っているのです。バルタリ・ワイナリーではすでにキャンティをオーガニックで生産していますが、今後もさらに多くのワインをオーガニックで生産する予定です。

※参考小売価格は輸入元の希望する価格であり、販売価格は小売事業者側において自由に決定できます

ヴィニコラ・バルターリ/キャンティ　Chianti DOCG　［DOCGキャンティ］

色･タイプ	年	容量	度数	入数	品番	参考小売価格
赤・辛口・ミディアムボディ	2021	750	13	12	I07-0021	￥2,300（税込￥2,530）

【品種】サンジョベーゼ　カナイオーロ・ネーロ　チリエジョーロ　**【JANコード】**

オーガニック生産したサンジョヴェーゼ、カナイオーロ・ネロ、チリエジョーロをブレンド。ブドウ畑の独特の土壌、気候、地理的特徴の本質をワインに表現しています。

ヴィニコラ・バルターリ/キメラ　Kymera

色･タイプ	年	容量	度数	入数	品番	参考小売価格
赤・辛口・ミディアムボディ	NV	750	14	12	I07-01XX	￥2,400（税込￥2,640）

【品種】サンジョベーゼ　カナイオーロ・ネーロ　チリエジョーロ　**【JANコード】**

サンジョヴェーゼ、カナイオーロ・ネロ、チリエジョーロをブレンド。伝統的な手法と革新的なアプローチを融合することで、まったく新しいワインのスタイルを生み出しています。