



ワイン文化と生物多様性の融合を図るワイナリー

テヌータ・サン・ヤコポは、トスカーナ州のキャンティ・クラシコとヴァルダルノ・スペリオーレの間にあるカブリーリアに1737年に設立されたワイナリーです。標高約300メートルに位置し、面積は140ヘクタールに及びます。そのうち40ヘクタールはブドウ畑で、他はオリーブの木と森、2003年からは完全に有機栽培法を取り入れております。ワインの味わい表現の源となるテロワールには細心の注意を払い、赤ワイン、白ワイン、スパークリングワイン、グラッパ、オリーブオイルを生産しています。サン・ヤコポは単なるワイナリーではなく、生物多様性とワイン文化が2世紀以上にわたって完璧なバランスで融合してきた聖地でもあります。「最高のワインは最高のブドウから生まれる」をモットーに、収穫は手摘みで行い各品種の官能特性を活かす為、品種毎個別に醸造されます。ブドウ畑にはサンジョヴェーゼ、トレッピアーノ、モンテプルチアーノ、メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン、シャルドネが栽培されています。生産地はアレッツォのDOCGキャンティとキャンティクラシコ、DOCヴァルダルノ・ディ・ソプラです。年間生産量は90,000本、半分はイタリアで残り半分はヨーロッパ、アメリカ、アジアで販売されています。

同社を率いているのは、カッタネオ家の二代目で、ミラノ出身のデザイナー、コスタンティーノ・カッタネオ氏。彼のビジョンは、クラシカルなワイン生産を尊重しつつも新しいワイン造りを行い、在来のブドウの可能性を広げていくことです。

※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



ポッジオ・アイ・グリッリ・キャンティ・リゼルヴァ
Poggio Ai Grilli Chianti Riserva

[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・フルボディ | 2019 | 750 | 14.5 | 6 | 106-0019 | ¥5,400 (税込 ¥5,940) |
| 【品種】 サンジョベーゼ90% モンテプルチアーノ10% | | | | | 【JANコード】 8034073400070 | |

