DUELAME CHIANTI CLASSICO D.O.C.G. 2020

ドゥエラーメ　キアンティ・クラッシコ　D.O.C.G.

AN EXPRESSION OF TWO ASPECTS OF THE TERROIR

標高の異なるテロワールの融合

ドゥエラーメ キアンティ・クラッシコ D.O.C.G.の名前の由来は、この特徴的な標高と土壌にあります。このワインには、ワイナリーが所有する標高が最も低い畑(420m)と最も高い畑(655m)に挟まれたエリアで収穫されたブドウを使っています。ミネラル分を豊富に含む丘陵地帯は、ラーモレの名前の由来であるラメ（刃の意）と呼ばれ、キアンティ・クラシコの景観をユニークなものにしています。標高の高低、どちらの特徴と魅力を兼ね備えた仕上がりで、力強く、雄大なスタイルとなります。



グレーヴェ・イン・キアンティ地区が2021年に新たに4つのエリアに分割され、新たに設置されたラーモレに位置するカンティーナ。ラーモレとは、この土地の名前であるとともに、この地で発見されたサンジョヴェーゼの遺伝子の名前。ラーモレ・ディ・ラーモレとは、サンジョヴェーゼのオリジナルという意味を込めて付けられた名前です。ブルネロ・ディ・モンタルチーノのサンジョヴェーゼは、このラーモレより移植した樹が始まりと言われています。

この土地は、風通しが良く、湿気がこもらない乾燥した絶好の場所です。また斜面の為、水捌けも良く、すっきりと伸びた心地良い酸はこの環境から生まれます。標高350～600mの位置に47haを所有しています。この地は、キアンティ・クラシコの中でも、最も標高が高いエリアです。

土壌はガレストロが1ヶ所、粘土質・砂・石から構成された土壌2ヶ所の合計3つのパーセルから成り立ちます。平均樹齢は約20年。しかしながら、中には70年を越える樹齢の高い木もあります。

エノロゴのアンドレア・ダルディン氏は、引退した前任のH.パリアーニ氏の元で、約20年間、共に醸造を務めたスペシャリストです。彼は、サンジミニャーノ出身で、父親はヴェルナッチャを造るブドウ栽培家です。幼少のころより父の仕事を手伝っていたため、ワインの仕事が体に染み付き、彼にとって、まさにこの仕事は天職と言えます。2018年からQcertificazioniからオーガニック認証を取得しています。



ブドウ品種：サンジョヴェーゼ
畑：　グレーヴェ・イン・キアンティ内のラーモレ地区
標高：　420～655m
土壌：　ガレストロ（片岩質粘土）を含む砂岩
マシーニョ・トスカーノとアルベレーゼ（石灰岩）
植密度：3,300～5,200本/ha
収穫：　10月の1週目から3週目
アルコール度数：14 % vol.
提供温度：14～16 ℃
希望小売価格：￥3,500（税抜き）

醸造

ラーモレ村の標高420～655メートルの場所にあるいくつかの畑で栽培されたブドウは、除梗され、光学選別機にかけられます。プレスした後、マストは果皮とともにステンレスタンクで発酵させ、冬の終わりまで寝かせます。
その後、50、70、100hlのオーク樽で約1年半の熟成期間をとり、瓶詰め、さらに瓶内熟成を行います。

テイスティング

輝きのあるルビーレッド。アイリスやスミレの華やかな香りに加え、レッドベリーやアロマティックハーブの香りが漂います。
口に含むと、フレッシュでボリューム感があり、きめ細かいタンニンが、上質な酸やクリスピーな赤系果実の風味と見事に調和しています。余韻には下草のニュアンスが広がります。

ペアリング

パッパ・アル・ポモドーロ（パンとトマトのスープ）、ジビエソースの太麺パスタなど、トスカーナの伝統的な料理をはじめ、ハムやサラミ、肉のタルタル、バジルペーストを添えたテスタローリ、魚のソースがけなどと相性が良いです。

WINE&STYLE　東京都港区麻布十番1-5-30 2F || tel: 03-5413-8831 || fax: 03-5413-8833 || info@winetostyle.co.jp