



# BAGLIO DI PIANETTO

PALERMO - NOTO

## ナチュラルリ ナティール・インツォリア

**名前の由来:**酵母や亜硫酸塩を加えずに自然発酵で造られるワイン「自然」を課題として取り組んでいます。

**DENOMINATION:** IGT TERRE SICILIANE.

**場所:** ピアネット、サンタ・クリスティーナ・ジェラ

**ヘクタールあたりの収量:** 9トン

**密植度:** 4,830本/HA

**土壌:** 中程度の構成、主に粘土、砂利、ミネラル。

**標高:** 650 M

**トレリス:** コントロスバリエラ

**ブルーニング:** コルドーネ・スベロナート 8~10芽

**生産本数:** 2,500

**ファーストヴィンテージ:** 2013年

**ブドウ品種:** インツォリア

**収穫:** 手作業

**醸造:** ブドウは除梗される前に手作業で選別し軽くプレスします。亜硫酸塩を添加せずに皮を

使って自然発酵させます。そのままマロラクティック発酵を行います。

**熟成:** 天然酵母を含む自然な状態でそのまま24か月間ステンレスタンクで熟成。ボトリング後さらに12か月間熟成させます。

**総酸度:** 6.10 G/L.

**アルコール度:** 13%.

**テイasting・ノート**

色あい: 澄んだ黄金色。

アロマ: 香り高くスパイシーで、熟した柑橘類と砂糖漬けのオレンジの香りがあり、ます。カモミールとオレンジの花のフローラルな香りやバルサミコとアロマティックハーブの香り。

風味と味わい: 味はアロマティックな印象でフルボディ、スパイス、ミネラル。

**ペアリング:** 食前酒として最適。生ハムの盛り合わせ、ソフトチーズまたは熟成チーズ、オイルサーティン、マグロ、サーモン。

**おススメのサービス温度:** 7度



ピアネット・カンティーナ

カンティーナ・パローニ



NATYR

INSOLIA  
2016



TERRE SICILIANE IGT



BAGLIO DI PIANETTO