



BAGLIO DI PIANETTO

PALERMO ~ NOTO ~ ETNA

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と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

