



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: 2,600本

ファーストヴィンテージ: 2013年

ブドウ品種: プティ・ヴェルド

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: 6.15 G/L.

アルコール度: 15%.

テイasting・ノート

色あい: 栗色が中心の澄んだルビーレッド。

アロマ: しっかりしていて複雑でエレガント。最初は閉じており、ほとんどアロマが感じられませんが、酸素に触れると花束が開き、赤い果実のリキュール(チェリーとプラム)のトーンが表れます。

風味と味わい: 熟し調和していて、風味があり、エレガントで強烈。滑らかなタンニンと優しい酸味で完全にバランスの取れたワイン。

ペアリング: グリルした肉、ジビエ、熟成したハム、ラグーベースの pasta 料理、ミネストローネ、ボルボ・アフォガッティ。

おススメのサービス温度: 18度



ピアネット・カンティーナ

カンティーナ・パローニ

