



# BAGLIO DI PIANETTO

PALERMO - NOTO

## クラッシチ バイアシラ

**名前の由来:**この名前は、国境を接する村マルザメミの魅惑的な港を思い起こさせます。そこでは日没(シチリア方言の「シラ」)で空が赤く変わります。

**WINE APPELLATION:** IGT TERRE SICILIANE.

**場所:** パローニ、ノート

**ヘクタールあたりの収量:** 9トン

**土壌:** 砂と石灰岩の混合

**土壌:** 中程度の構成、粘土、砂利、ミネラルが豊富

**標高:** 50 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・スペロナート 8~10芽

**生産本数:** 13,000本

**ファーストヴィンテージ:** 2019

**ブドウ品種:** シラー

**収穫:** 手作業、8月、9月

**醸造:** ブドウは小さなケースで収穫され、ワイナリーの別の場所に運ばれます。すぐに除梗と压榨が行われ、フリーランジュース(「IL FIORE」

最高のジュース)がスチールタンクへ注入されます。そこで低温で3週間発酵します。

**熟成:** ステンレスタンクで少なくとも4カ月間の熟成

**総酸度:** 6.4 G/L、アルコール: 12%.

**アルコール:** 12°C.

**テイasting・ノート**

色あい: タマネギの皮の色合いのピンク。

アロマ: 桑の実、いちじく、ザクロ、ズパイモモなどのフレッシュフルーツの香りを混ぜ合わせた柑橘系のプーケ。ローズの香りも繊細さと優雅さを示すものとして際立っています。

味わい: ザクロをまぎ感じて、しっかりとしたミネラルが迫ってきます。味わい深く、シルキーで持続性があり、後味も長い。

**ペアリング:** シャルキュトリー、野菜のパスタ料理、白身の肉、煮込みまたはお魚のホイル焼き。ピザにもぴったり。

**おススメのサービス温度:** 10~12度



ピアナット・カンティーナ

カンティーナ、パローニ