



BAGLIO DI PIANETTO

PALERMO ~ NOTO ~ ETNA

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、ズバ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ブーケ。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: ザクロをまず感じて、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



カンティーナ パローニ