



BAGLIO DI PIANETTO

PALERMO ~ NOTO ~ ETNA

モノヴァリエターリ・ビオ カタラット

名前の由来: 使用されているブドウ品種

DENOMINATION: SICILIA DOC, ORGANIC.

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: コントロスパッリエラ

ブルーニング: コルドーネ・スペロナート 8~10芽

生産本数: 40,000本

ファーストヴィンテージ: 2011年

ブドウ品種: カタラット

収穫: 手作業で時期を3回に分けて行います。(酸味/熟成/完熟)

醸造: ブドウの選択、そして軽くプレス。温度管理されたステンレスタンクでマストを静かに保

管して落ち着かせて自然に発酵させます。

熟成: ステンレスタンクで3か月間シュール・リー、3つのベースをブレンドして、最終的に瓶詰後最低2か月間熟成させます。

総酸度: 5.75 G/L.

アルコール度: 13%

テイastingノート

ストロイエロー。

アロマ: 芳香のプロファイルは、柑橘系の果物と花(特にレモンの皮、グレープフルーツ、ワイルドオレンジ、柑橘類の花とジャスミン)、上質なハーブと甘いスパイスが少し入ったパッションフルーツなどのトロピカルフルーツに関連しています。

風味と味わい: 中程度の構造、穏やかな酸、適度なアルコール度でドライ。塩味とミネラル感に優れ、軽く苦味があります

ペアリング: 魚やシーフード、白身の肉、野菜のグリル、優しい山羊のチーズとよく合う間口の広いワイン。

おすすめのサービス温度: 7度

