



BAGLIO DI PIANETTO

PALERMO ~ NOTO ~ ETNA

リゼルヴ チェンバリ

名前の由来:カンティーナ・パローニに隣接する葎を吹き抜ける南東の風が生み出す音、シンバルが生み出す音にちなんで名付けられました

DENOMINATION: SICILIA DOC.

場所: パローニ、ノート

ヘクタールあたりの収量: 6トン

密植度: 5,917本/HA

土壌: 中程度の構成 粘土石灰質

標高: 50 M

トレリス: アルベレッロ

ブルーニング: 短梢

生産本数: 17,000本

ファーストヴィンテージ: 2011年

ブドウ品種: ネーロ・ダーヴォラ

収穫: 手作業 9月

醸造: ブドウは除梗され、軽く压榨される前に手作業で選別されます。ブドウ自体の野生酵母を使用した初期の自然発酵。プレスしたブドウの

皮と一緒にマセラシオン、ブドウの主要な特性を最大限に維持するためのデレスタージュ発酵を行います。

熟成: フレンチオークのバリックで最低12か月、ヴィンテージに応じて2年目、3年目の物を使用。状態の良いバリックをセレクトして大型バレルに移され、最低6か月間熟成されます。

総酸度: 6,03 G/L.

アルコール度: 15%.

テイस्टینگ・ノート

色あい: ルビーの輝きのあるアマランサスの赤い花の色。

アロマ: 華やかで熟したフルーツやジャム、スピリットに付け込んだフルーツやクッキーの香り。マラスカチェリー、サワーチェリー、プラムを含み、甘いスパイスのシナモンの香りが支配的で、チョコレートの甘い香り。

風味と味わい: 口に含むとタンニンと酸味のバランスが良く、味わいは濃厚で構成がしっかりしていて抜群の柔らかさ。

ペアリング: 詰め物のショートパスタ、ジビエや牛肉のグリル、ご馳走の一品によく合う濃厚で力強いワイン。

おススメのサービス温度: 18度



ピアンネッティ・カンティーナ

カンティーナ パローニ

