



BAGLIO DI PIANETTO

PALERMO - NOTO

クラッシチ フィチリーニョ

名前の由来:フィチリーニョは、ピアネットの土壤に豊富に存在する土着の石です。

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、粘土、砂利、ミネラルが豊富

標高:650 M

トレリス:コントロスパリエラ

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:2001年

ブドウ品種:インツォリア・ヴィオニエ

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)ヴィオニエのエキゾチックで官能的なトーンを引き出します。

醸造:小さな箱を使用して手作業で収穫されたブドウはすぐに近くのワイナリーに運ばれ、最高のブドウを選択した後除梗され、低温でタン

ク内でマセラシオンします。ソフトプレス後、流れ出たマストは重力によってスチールタンクに入れられた後、再び冷却され、自然なデカンテーション(滓引き)が行われます。異なる収穫時期毎に長めに発酵。ほぼ20日続き、制御された温度で行われます。ステンレスタンクで4カ月間シュール・リーしながら熟成します。瓶詰めの前1か月前に、3つのキュヴェをブレンドします。ボトリングから数週間後販売します。

熟成:6か月間シュール・リーで熟成します。

総酸度:6.10 G/L.

アルコール度:13.5%.

テイスティング・ノート

色あい:黄金色の麦わら色。

アロマ:エニシダ、パイナップル、パッションフルーツ、黄桃、芝生と白胡椒のエlegantな香りが感じられます。

風味と味わい:口当たりから非常に飲みやすく、アルコールの丸みとフレッシュさを与える穏やかな酸味があります。フルーティな後味があり、クリーンで旨味を感じます。

ペアリング:食前酒として最適。野菜とフレッシュチーズのリゾットや軽いパスタ料理。滑らかでやさしいボディは、甲殻類やすべてのシーフードにぴったりです。ピッツアにも最適です。

おススメのサービス温度:7度



ピアネット・カンティーナ

カンティーナ・パローニ

