



BAGLIO DI PIANETTO

PALERMO - NOTO

モノヴァリエターリ・ビオ フラッパート

名前の由来: 使用されているブドウ品種

DENOMINATION: SICILIA DOC, ORGANIC.

場所: パローニ、ノート

ヘクタールあたりの収量: 9トン

密植度: 5,050本/HA

土壌: 中程度の構成、粘土石灰質

標高: 50 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: 28,000本

ファーストヴィンテージ: 2010年

ブドウ品種: フラッパート

収穫: 手作業、9月

醸造: ブドウを選別したあと除梗およびソフトプレス。ルモンタージュとピジャージュしながら温度コントロール式のスチールタンクでの発酵。

熟成: ステンレスタンクにて14カ月、ボトルにて3カ月熟成。

総酸度: 5.30 G/L.

アルコール度: 13%.

テイस्टینگ・ノート

色あい: 透明感のあるルビー

アロマ: フレッシュで香り高い。赤い果実、ブルーベリー、ラズベリー、ブラックベリー、すみれ色の花やセージの香り。

風味と味わい: 非常に快活でフレッシュ、特に赤い果実とローズヒップ。味わいはドライでしっかりしていて閉じています。デリケートなタンニンのある滑らかなミディアムボディ。

ペアリング: フレッシュチーズと熟成チーズ、サラミ、シチリア赤マグロ、ズッパ・ディ・ペーシェ、メバル、寿司や刺身などの前菜。イワシのパン粉焼きの Pasta。ベーコンとトマトとペコリーノのリガトーニ。ポルナーゼソースとベジャメル、の Pasta。キノコ、豆と赤玉ねぎのスープ、鶏肉、七面鳥、ソーセージ。

おススメのサービス温度: 14度

