



# BAGLIO DI PIANETTO

PALERMO ~ NOTO ~ ETNA

## 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。ルモンタージュとビ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%.

**テイスティング・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。ポロネーゼソースとベシャメル、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。

**おすすめのサービス温度:** 14度

