



BAGLIO DI PIANETTO

PALERMO - NOTO

メトド・シャルマ フシャー

名前の由来: ピーニャ・デリ・アルパネージの地域で話されているアルパレイジュ語で、インツォリアのブドウ園を囲む平坦な土地を表す名前です。

DENOMINATION: IGT TERRE SICILIANE – ORGANIC SPARKLING WINE.

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: コルダーネ・スベロナート 8~10芽

生産本数: 13,220本

ファーストヴィンテージ: 2018年

ブドウ品種: インツォリア

収穫: 手作業。ブドウの酸味を維持するため早期収穫

醸造: 厳選されたブドウを軽く圧搾し、低温で48時間保管します。ベースのワインは温度コントロールして春まで発酵。圧力タンクの移し酵母が追加されると、残りの糖が自然に発酵して二酸化

炭素(炭酸)を生成し、ワインに微妙な味わいを与えます。

熟成: ステンレスタンクでさらに3か月間、制御された温度内で瓶熟させます。

総酸度: 6.3 GR/L

アルコール度: 12%.

テイasting・ノート

色あい: 輝きのある黄緑色がかったストロベリーエロー。細かく持続性のある泡立ち。

アロマ: 繊細な白い花やクリーンな香り。パンの皮やイーストの香りに心地よい複雑なフルーティーな香り。

風味と味わい: フレッシュではつらつ。バランスが取れており、個性的で心地よいキャラクターです。味わいは情熱的で調和の取れた味わいで、落ち着いた魅力的な後味です。

ペアリング: 食前酒として最適でどんな料理にも合います。

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・ハローニ