



# BAGLIO DI PIANETTO

PALERMO ~ NOTO ~ ETNA

## モノヴァリエターリ・ビオ インツォリア

**名前の由来:** 使用されているブドウ品種。

**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、主に粘土、砂利、ミネラル。

**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:** 65,000本

**ファーストヴィンテージ:** 2007年

**ブドウ品種:** インツォリア

**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)

**醸造:** ブドウの選択、そして軽くプレス。温度管理されたステンレスタンクでマストを静かに保

管して落ち着かせて自然に発酵させます。

**熟成:** ステンレスタンクで3か月間シュール・リー、3つのベースをブレンドして、最終的に瓶詰後最低2か月間熟成させます。

**総酸度:** 5.6 G/L.

**アルコール度:** 13%.

**テイastingノート**

**色あい:** やや緑色の輝きのある麦わら色。

**アロマ:** オレンジの花、グリーンアップル、ホワイトピーチ、ナシ

**風味と味わい:** フレッシュで香ばしく風味があってミネラルを感じます。

**ペアリング:** 食前酒として。シーフード、貝、すべての魚料理。特にイカのグリルとフライドフィッシュに最適。マグロのスパゲッティやメカジキとミニトマトのブジアーテもお勧めです。

**おすすめのサービス温度:** 7度。

