



# BAGLIO DI PIANETTO

PALERMO ~ NOTO ~ ETNA

## モンレアーレ DOC ムッリアーレ

**名前の由来:** 所有地の一部であるモンレアーレDOCを強化したいという思いから生まれました。

**DENOMINATION:** MONREALE DOC BIANCO - ORGANIC 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:** コルドーネ・スベロナート 8~10芽

**生産本数:** 13,000本

**ファーストヴィンテージ:** 2018

**ブドウ品種:** インツォリア、カタラット

**収穫:** 手作業、8月~9月の間。ブドウは手作業で収穫し収納箱に入れます。最初に3つに収穫時期を分けます。最初は酸味を得るために完熟する前に収穫します。2番目は完全に成熟し、最大限ブドウの個性を発揮できる状態で、3番目は日差しをコントロールして完熟を超えた状態で。

**醸造:** ブドウはすぐにセラーに運ばれ、選別された後、除梗されて冷しながらプレス。プレス内でマセラシオン。発酵はステンレスタンクでジュール・リーしながら約20日間。そのまま保管します。**熟成:** ブドウはすぐにセラーに運ばれ、選別された後、除梗されて冷しながらプレス。プレス内でマセラシオン。発酵はステンレスタンクでジュール・リーしながら約20日間。そのまま保管します。

**醸造:** ステンレスタンクでジュール・リーしながら6カ月間熟成後、ボトルで約1カ月間熟成

**総酸度:** 5.30 GR/L - PH 3,38.

**アルコール度:** 13%.

**テイasting・ノート**

色あい: ストローイエロー、わずかに緑色。

アロマ: ミネラルにレモンの花、ライム、エニシダのフローラルの香り。その後青リンゴと桃のフレッシュフルーツが続きます。

風味と味わい: フレッシュで十分な暖かさ、優れた口当たりと心地よい柔らかさ、後味はフルーティーでスパイシーさを感じます。

**ペアリング:** 食前酒として最適。シーフード、貝、すべての魚料理、特にヒラメやイカのグリルに最適です。明太子やマグロやチェリートマトなどのシンプルな食材を使ったパスタも合います

**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 パローニ

