



BAGLIO DI PIANETTO

PALERMO ~ NOTO ~ ETNA

リゼルヴ ラ'イス・エッセンツァ

名前の由来:ラ'イスは、「マッタンツァ」として知られる危険でハードな漁法を行っていたシチリアのマグロ漁師のリーダーでした。パリオ・ディ・ピアンネットがマルツァメミの青い海とシチリア島の海の伝統に敬意を表しています。

DENOMINATION: IGT TERRE SICILIANE.

場所:パローニ、ノート

ヘクタールあたりの収量:4.5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

ブルニング:コルドーネ・スベロナート 8~10芽

生産本数:7,300本

ファーストヴィンテージ:2005年

ブドウ品種:モスカート

収穫:手作業、8月と9月

醸造:木箱を使って手作業で収穫。まず最初に2つの時期に収穫を分けます。より高い酸度を得るために熟す前に早期収穫。その後、自然に干しブドウ状になるまで完熟させて収穫します。これらのブドウは、マセラシオンさせて、品種の特徴を最大限に引き出し

ます。それからブドウはコンペヤーベルトに移され、選別され、除梗され、軽くプレスされます。2つの時期のブドウはそれぞれ別々に発酵し、最終的なブーケが最も複雑になるようにします。清澄は自然に行い、亜硫酸塩や無機発酵スターターを追加することなく、温度を下げて滓を分離する処理だけ行います。発酵は少なくとも40~60日行います。選摘みのブドウはマセラシオンしたままステンレスタンクにて8度で発酵を行います。フリーランジュースは発酵が終わるまでタンクに移されます。

熟成:早期収穫分は1年間ステンレスタンクでシュール・リーのまま熟成されます。一方、レズンになった選摘分は、軽くトーストされたフレンチオークのバリックに移されます。その後、ワインは瓶詰めされ、最低2年間は完璧に保管されます。

総酸度:7.65 G/L.

アルコール度:14.5%.

テイスティング・ノート

色あい:銅の色がかった、きれいなゴールデンイエロー。

アロマ:柑橘類と砂糖漬けのオレンジの皮、アプリコット、蜂蜜、デーツの香り。強烈で余韻の長い香り。

風味と味わい:フフレッシュでほんのり甘い、砂糖と酸味の完璧なバランス、アモンドブラリネの心地よい味わい。

ペアリング:パティスリーやビスケットにぴったりのデザートワイン。

おススメのサービス温度:9度

ピアンネット・カンティーナ



カンティーナ パローニ

