



BAGLIO DI PIANETTO

PALERMO ~ NOTO ~ ETNA

クラッシチ ラミオーネ

名前の由来: ピアネット家の前の所有者であったラミオーネ男爵へのオマージュ。

DENOMINATION: DOC SICILIA

場所: シラー: パローニ、ノート

メルロー: 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: メルロー10トン、ネーロ・ダーヴォアラ8トン

密植度: ネーロ・ダーヴォアラ8,264本/HA トータル13HA、メルロー4,830本/HA

土壌: メルロー: 中程度の構成、粘土が主で、砂利、ミネラル。
ネーロ・ダーヴォアラ: 中程度の構成、石灰質粘土土壌。

標高: メルロー650M、ネーロ・ダーヴォアラ 50M

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: 56,000本

ファーストヴィンテージ: 2000年

ブドウ品種: メルロー、ネーロ・ダーヴォアラ

収穫: 手作業 8月と9月

醸造: 手作業で収穫したブドウは箱に入ったまま冷やされます。選別後除梗されプレスされま

す。2つの品種は同じように伝統的にルモンタージュとピ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: フレンチオークのバリックにて12カ月熟成。(新樽、2年目、3年目の樽の使用率はヴィンテージにより変わります。)その後24カ月瓶熟。

総酸度: 6.35 G/L.

アルコール度: 14%.

テイस्टینگ・ノート

色あい: ルビーレッド

アロマ: 赤スグリ、ブラックベリー、ラズベリーの香りを感じて。ペッパーのスパイシーな香りが表れた後バニラ、ナツメグ、甘草のアロマになります。

風味と味わい: エスプレッソとピーマンのトーンがよりはっきりと感じられ、主に感じられるブラックチェリーの味わいに深みを加え、しっかりとしたタンニンが構成を支えています。味わいは柔らかなバランスのとれたワインであり、持続性のある後味が力強さが感じられます。全体的に優れたボディと調和のあるワインで、異なるテロワールの特性を1つのエッセンスとなつて感じられます。

ペアリング: バイクドパスタ、ジビエのグリル、牛肉などの凝った料理によく合う濃厚で力強いワイン。

おすすめのサービス温度: 18度



ピアネット・カンティーナ

カンティーナ・パローニ

