



BAGLIO DI PIANETTO

PALERMO ~ NOTO ~ ETNA

クラッシチ シメール

名前の由来: SYRAH (SHIRAZ) と MERLOT を組み合わせた造語

DENOMINATION: IGT TERRE SICILIANE.

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: 9トン (シラー & メルロー)

密植度: シラー 8,264本/HA トータル7HA、メルロー 4,830本/HA

土壌: シラー: 土壌: 中程度の構成、砂質。メルロー: 中程度の構成、主に粘土、砂利とミネラル。

標高: シラー 50M、メルロー 650M

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: 60,000本

ファーストヴィンテージ: 2004年シラーとメルローのブレンド。

収穫: 手作業、8月と9月

醸造: ブドウは除梗され、軽くプレスされる前に手作業で選別されます。ブドウ自体の野生酵母を使用した初期の自然発酵、その後ブドウの皮をプレスしてブドウの主要な特性を最大限に発

揮するためデレスターージュ発酵を行います。

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: 5.97 G/L.

アルコール度: 14%.

テイस्टィング・ノート

色あい: クリアで鮮やかなルビーレッド。

アロマ: その香りは強く、複雑で、ローズ、ラベンダー、スミレ、ブラックカラント、イチゴ、ブラックベリーなどの赤い果実のほのかな香り。バリックで熟成させることで、オーク、焼きペーコン、コーヒー、そして最後にシナモン、バニラ、ナツメグのスパイシーなものを引き出します。

風味と味わい: ドライで暖かく、柔らかく、味のフレッシュさがあり、非常に美味しく、絹のようで包み込むようなタンニンがあります。フルボディ、バランスの取れた、強烈で持続性のある優れた味わいです。

ペアリング: ビーフシチュー、チーズ、キノコのリゾット、ミートソースのパッパルデッレ、インポルティエーニ・ディ・カルネ・アッラ・パレルミターナ (パレルモ風ミートロール)

おススメのサービス温度: 16-18°度

ピアネット・カンティーナ

カンティーナ・パローニ

