



# BAGLIO DI PIANETTO

PALERMO ~ NOTO ~ ETNA

## クラッシチ シラコ

**名前の由来:** 古代の町シラクーサを吹き抜ける南東の暖かい風 持するためのデレスタージュ発酵を行います。  
へのオマージュ。

**DENOMINATION:** IGT TERRE SICILIANE.

**場所:** パローニ、ノート

**ヘクタールあたりの収量:** 9トン

**密植度:** 4,830本/HA トータル7HA

**土壌:** 中程度の構成 砂質石灰土壌

**標高:** 50 M

**トレリス:** コントロスバリエラ

**ブルーニング:** コルドーネ・スペロナート 8~10芽

**生産本数:** 6,900本

**ファーストヴィンテージ:** 2014年

**ブドウ品種:** シラー

**収穫:** 手作業、8月、9月

**醸造:** ブドウは除梗され、軽く圧搾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。プレスしたブドウの皮と一緒にマセラシオン、ブドウの主要な特性を最大限に維

**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:** 5.83 G/L.

**アルコール度:** 14%.

**テイスティング・ノート**

色あい: ルビーや黒光する紫

アロマ: リッチでエレガント、アルコール、ブラックカラント、ココア、グラファイト、腐葉土、トーストしたコーヒード、ルバーブ、レザン、黒コショウ、クローブ、ブラックチェリーのトーンが魅力的な香り。

風味と味わい: 飲み頃でハーモニーを感じ、風味があり、アルコールから温かみを感じます。力強く、スケール感があり、フルボディでシルキー、包み込むようなタンニン。

**ペアリング:** 美味しいシチリア・ペコリーノ・チーズと黒豚の煮込み。赤身肉のローストまたはグリル、鹿肉やイノシシなどの野生の狩猟肉

**おススメのサービス温度:** 18度



カンティーナ パローニ

