



BAGLIO DI PIANETTO

PALERMO ~ NOTO ~ ETNA

モノヴァリエターリ・ビオ シラー

名前の由来: 使用されているブドウ品種

DENOMINATION: SICILIA DOC, ORGANIC.

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: 5,050本/HA トータル4.5HA

土壌: 中程度の構成、砂質、石灰質

標高: 50 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・スペロナート 8~10芽

生産本数: 40,000本

ファーストヴィンテージ: 2007年

ブドウ品種: シラー

収穫: 収穫: 手作業、8月と9月

醸造: ブドウを選別したあと除梗およびソフトプレス。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: ステンレスタンクにて14カ月、ボトルにて3カ月熟成

総酸度: 5.7 G/L.

アルコール度: 14%.

テイスティング・ノート

色あい: 紫がかつたルビーレッド

アロマ: ブドウの特徴である濃厚で上質な香り。赤い果実とワイルドベリーのニュアンスにほのかにバルサミコと白胡椒。

風味と味わい: ミディアムボディ。ドライでベルベットのようなタンニン、非常に落ち着きのある長い余韻。

ペアリング: 赤身の肉を使ったと中程度の熟したチーズ。

おススメのサービス温度: 16度



カンティーナ パローニ