



BAGLIO DI PIANETTO

PALERMO ~ NOTO ~ ETNA

クラッシチ ティメオ

名前の由来: ティマイオスは、プラトンの最も重要な対話の1つであり、宇宙論(宇宙の起源)、物理学(物質の構造)、終末論(人間の本质)などのテーマに関して語られています。

DENOMINATION: DOC SICILIA.

場所: 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

密植度: 4,830本/HA

土壌: 中程度の構成、主に粘土、砂利とミネラル。

標高: 650 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: 13,000本

ファーストヴィンテージ: 2015年

ブドウ品種: グリッロ

収穫: 8月から9月の間に、ブドウを手作業で収穫。木箱に集めて、2つの異なる収穫の終わりに初めに手作業で選別します。より高い酸度を得るために完熟する前のブドウを早めに収穫し、その後完熟したブドウを収穫します。ブドウの完全に品種の可能性を引き出すために、皮をそのままに低温マセラシオンをします。

醸造: ブドウはコンベヤーベルトに並べられ、選別されます。除梗と軽いプレスの後、マストを小型のステンレスタンクで発酵させます。セラーはマルチレバール構造。すべての作業は重カフローを使用して実行

されます。複雑なブーケを得るために、2つの収穫時期のマストをそれぞれ別々に発酵させます。清澄は、無機添加剤や亜硫酸塩を使用せずに自然に行われ、荒いオリの分離を助けるために低温で行われます。発酵も自然で、低温で40~60日かけて行われます。完熟したブドウは、スチールタンクでスキンとともに発酵を開始し、8°Cで1週間マセラシオンをします。その後フリーランジュースは選択されたフランスの木製樽に移され、5ヶ月間熟成。瓶詰め前の1カ月前に、2つのキュヴェがブレンドされます。

熟成: シュール・リーで6カ月、ステンレスタンクで

総酸度: 5.4 G/L.

アルコール度: 13.5%.

テイスティング・ノート

色あい: 鮮やかな緑がかった淡いストロイエロー。

アロマ: シチリアの香りで満たされています。フレッシュで力強い柑橘類の香り、アーモンドとメロンの心地良い組み合わせとラベンダーとエニシダの香り。

風味と味わい: ミディアムボディ。味わいの第一印象は柔らかくてフレッシュ。シンプルでしっかりとしたワイン。生き生きとした果実味があり、高貴な地中海のミネラルがあり、上品でバランスが取れています。

フードペアリング: その香りとその芳香成分は、魚介類やシーフードの前菜だけでなく、魚や野菜をベースにしたプリモビアットとセコンドビアットのコースに合う典型的なワインです。白い肉、卵、生ハムにも最適です。

おススメのサービス温度: 9度



ピアネット・カンティーナ

カンティーナ ハローニ

