



# BAGLIO DI PIANETTO

PALERMO ~ NOTO ~ ETNA

## リゼルヴ ヴィアフランチャ・ビアンコ

**名前の由来:**このワインは、私たちのカンティーナのフランス人気質の部分を肯定するために生まれました。マルゾット家は半分がフランス人で、フランスに住んでいます。カンティーナにとって重要なバックグラウンドです。さらに、ヴィアフランチャはカンティーナを通過する道路であり、敷地内に繋がっています。

**DENOMINATION:** SICILIA DOC, ORGANIC WINE.

**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、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・スベロナート 8~10芽

**生産本数:**6,600本

**ファーストヴィンテージ:**2016年

**ブドウ品種:**ヴィオニエ

**収穫:**手作業、8月~9月の間。ブドウは手作業で収穫し収納箱に入れます。最初に3つに収穫時期を分けます。最初は酸味を得るために完熟する前に収穫します。2番目は完全に成熟し、最大限ブドウの個性を発揮できる状態で、3番目は日差しを

コントロールして完熟を超えた状態で、よりソフトでより香りに品種の個性をより感じる時に。

**醸造:**ブドウの2回目の選別後、除梗とソフトプレスを行います。華やかなマストをステンレスタンクで自然に滓引きした後期の樽に移して発酵を始めます。

**熟成:**ワインはフランス産木樽(新樽、2年目の樽)でシュール・リーしながら9か月間熟成。その後ステンレスタンクでさまざまなキュヴェをブレンドした後、ボトリング前に自然に落ち着かせます。

**総酸度:**6.3 G/L.

**アルコール度:**13%.

**テイasting・ノート**

色あい:ストロイエロー

アロマ:香りは非常に強く複雑でフルーティーで、熟したパイナップル、ウチワサボテン、グアバが感じられます。パニラと白胡椒のスパイス、ディルやタイムなどのフレッシュハーブの香り。さらに軽いスモーキーな香りを放ち、ブーケは薄く複雑でエレガントです。

風味と味わい:このワインは香り、味わいともにとっても柔らかく、フレッシュさを与える魅力的な酸味が支えています。構成とバランスは、この品種に典型的なエレガントで官能的な特長を発揮しています。

**ペアリング:**白身の肉、青魚、サルモーネ・グラティナート

**おススメのサービス温度:**7度



カンティーナ ハローニ