



BAGLIO DI PIANETTO

PALERMO - NOTO

リゼルヴ ヴィアフランチャ・ロッソ

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.

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: 22,000本

ファーストヴィンテージ: 2014

ブドウ品種: メルロー、カベルネ・ソーヴィニオン

収穫: 手作業、9月

ブドウ栽培: 除梗とソフトプレスの前にブドウを選別。ブドウに付着した天然酵母を使用して発

酵を開始し、マセラシオンとマストの循環を行いながらデレスタージュ発酵を行います。

熟成: マロラクティック発酵が終了するまでステンレスタンクで約9か月熟成した後、ヴィンテージに応じて約14か月間、新または2年目のバリックで熟成します。その後、最上の熟成をした樽をステンレスタンクに集めて自然に安定させるために6か月間保持されます。味と香りのバランスがとれるまでボトルで熟成させます。

総酸度: 5.8 G/L.

アルコール度: 14.5%.

テイasting・ノート

色あい: 鮮やかなルビー色

アロマ: 力強く、複雑、上質、フローラル(ピンク、パープル、ラベンダー)、フルーティー(ブラックチェリー、ラズベリー)、スパイシーでトーストしたトーン(クルミ、白檀、レザー、タバコ、ココア); ビーマンとトマトの葉などの野菜の香り。

風味と味わい: フルボディ、アルコール感ミディアムプラス、非常に美味しく、しっかりしていて後味も長くエレガントなタンニン。絶え間なく味わいが押し寄せるオーケストラワイン。

ペアリング: 赤身の肉のグリル、熟成したチーズ

おススメのサービス温度: 18度



カンティーナ、パローニ