



BAGLIO DI PIANETTO

PALERMO ~ NOTO ~ ETNA

モノヴァリエターリ・ビオ ヴィオニエ

名前の由来: 使用されているブドウ品種

DENOMINATION: SICILIA DOC, ORGANIC.

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、粘土、砂利、ミネラルが豊富

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: 19,000本

ファーストヴィンテージ: 2017年

ブドウ品種: ヴィオニエ

収穫: 手作業で時期を3回に分けて行います。(酸味/熟成/完熟)

醸造: ブドウの選択、そして軽くプレス。温度管理されたステンレスタンクでマストを静かに保

管して落ち着かせて自然に発酵させます

熟成: ステンレスタンクで3か月間シュール・リー、3つのペースをブレンドして、最終的に瓶詰後最低1~2か月間熟成させます。

総酸度: 5.70 G/L.

アルコール度: 13%.

テイasting・ノート

色あい: やや緑色の輝きのある麦わら色

アロマ: イエローフルーツ(マンゴー、洋ナシ、ピーチ、アプリコット、パイナップル、マルメロ)、春の花(バイオレット、アイリス、アカシア)、ムスク、スパイス、ヘーゼルナッツ、アーモンドの香りがあり、ほのかな香りがします。

風味と味わい: エレガントで非常に香りのよい白ワインで、滑らかでまろやか、ミディアムボディ。

食品の組み合わせ: グリーンアスパラガス、寿司、カキ、淡水魚、エビ、山羊のチーズに特によく合います。

おすすめのサービス温度: 10度



ピアネット・カンティーナ

カンティーナ パローニ

