



# BAGLIO DI PIANETTO

PALERMO - NOTO

## 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स्टینگ・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