

スタッフ総出で行われる収穫はとても早い。10~15分で手摘み収穫される量は約600kgにのぼる。シャルドネ、インゾリア、カタラトそしてグリッコの収穫が始まる朝6時の気温は17度である。畑の標高は220m-400mにわたり昼夜の寒暖差は10-15度になる。カンティエーナに運ばれたブドウはすぐに破碎され、外の温度からさらに10-15度下がった温度に保たれてソフトプレスが行われる。冷却されたモストは2日後にセメントタンクに移し変えられる。赤ぶどうも同様に素早く仕事が行われる。破碎された後にマセレーション発酵が行われる。シュールリーも行われるが、ブドウ（カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ、シラー、ネーロダーヴォラ）によって期間は異なる。シュールリーを終えるとプレスをもう一度おこないセメントタンクに移し変えてマロラクティック発酵をさせる。ぶどうによってはその後バリック樽に移し変えて熟成をさせ、その他はセメントタンクで引き続き熟成させる。

栽培面積: オリーブ畑: 標高: 300 生産本数: 300.000

Cataratto 2021 I.G.P. Sicilia

度数: 13 - 生産本数: - 白 Bianco

¥3,000 税抜

¥3,300 税込



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% カタラト

コメント / Commento / Comment:

8月7日、11日、25日と3日にわたって収穫をする。3度の収穫をすることによりフレッシュなぶどう、骨格のあるブドウ、複雑味のあるブドウと3つのキャラクターが生まれるため、それぞれをセメントタンクで発酵させ10月下旬に3つのセメントタンクのモストをブレンドし翌年の1月まで熟成をさせる。同時にシュールリーをおこなう。色合いはくっきりとしており少し緑かかっている。フローラルかつメロンを思わせる香りが広がりフレッシュなフルーツを食べているかのような柑橘類のニュアンスが口に感じられる。

醸造 / Vinificazione / Vinification

マセレーション / Macerazione / Maceration: / Giorni / Days

発酵 / Fermentazione / Fermentation: / Giorni / Days
自然（野生）酵母 Fermentazione Spontanea
セメント槽 - Cemento - Cement

熟成 / Maturazione / Ageing: 2 / Mesi / Month
セメントタンク - Cemento - Cement

瓶熟 / Affinamento / Refining: 2 / Mesi / Month ボトル / Bott.

テイスティングノート / Esame Organoleptico / Organoleptic test

香り / Aromi / Aromas: 果実, Fruttato, Fruity - 柑橘系, Agrumato, Citrus -

ボディ / Struttura / Body: ミディアム-ライト Medium - Light 酸味 / Acidità / Freshness: 穏やか - Rinfrescante - Fresh

ヴァニラ (木香) / Legno / Wood: n.d.

タンニン / Tannino / Tannins: n.d.

アフターテイスト / Retrogusto / After taste: デリケート - Delicato - Delicate

コンセプト / Concetto / Concept: 伝統的 Tradizionale

