

# Spadafora

スタッフ総出で行われる収穫はとて早い。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、カタラッ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・ソーヴィニオン、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

## Don Pietro Monreale Bianco 2024 I.G.P. Sicilia

¥5,800 税抜

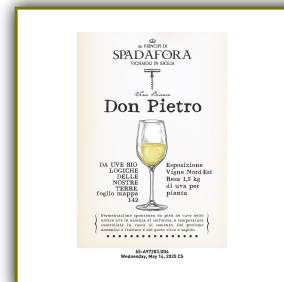
¥6,380 税込

度数: 13.5 - 生産本数: - 白 Bianco



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

50% グリッコ  
50% カタラット



### コメント / Commento / Comment:

ミモザの花を思わせるような黄色で杉やオレンジやミントで風味づけされたオイルのような香りが広がる。スパダフォアを代表する白ワインでとてもエレガントでクラシック、そして非常に自然な味わいである。

### 醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: 5 / Giorni / Days  
発酵 / Fermentazione / Fermentation: 13 / Giorni / Days  
自然 (野生) 酵母 Fermentazione Spontanea  
セメント槽 - Cemento - Cement  
熟成 / Maturazione / Ageing: 3 / Mesi / Month  
セメントタンク - Cemento - Cement  
瓶熟 / Affinamento / Refining: 3 / Mesi / Month ボトル / Bott.

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

香り / Aromi / Aromas: 花の香り, Floreale, Floral - ザクロ, Melograno, Pomegrante - ミネラル, Minerale, Mineral - アプリコット, Albicocca, Apricot -

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

