

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

## Don Pietro Rosso 2019 I.G.P. Sicilia

¥3,700 税抜  
¥4,070 税込

度数: 14 - 生産本数: - 赤 Rosso



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

40      ネーロ・ダーヴォラ  
30      カベルネ・ソーヴィニヨン  
30      メルロ



### コメント / Commento / Comment:

ボルドーロツツといわれる濃い赤みかかった色合いでホワイトチョコレート、ハーブ、ブラックペッパーの特徴ある香りが広がる。ラベルの色合いはまさにワインのトーンが反映させられている。

### 醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: 10 / 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: 12 / Mesi / Month  
セメントタンク - Cemento - Cement

瓶熟 / Affinamento / Refining: 12 / Mesi / Month    ボトル / Bott.

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

香り / Aromi / Aromas: 果実, Fruttato, Fruity - スパイス系, Speziato, Spicy - ブラックチェリー, Amarena, Black cherry

ボディ / Struttura / Body: ミディアム Medium 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: 優しい - Setoso - Silky

アフターテイスト / Retrogusto / After taste: 印象的 - Persistente - Persistent

コンセプト / Concetto / Concept:

