

Spadafora

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 Rosso 2020 I.G.P. Sicilia

¥6,000 税抜

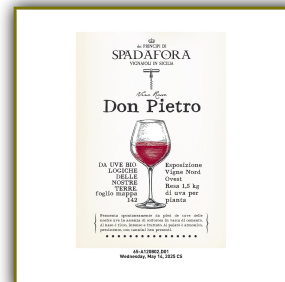
¥6,600 税込

度数: 14 - 生産本数: - 赤 Rosso



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% ネーロ・ダーヴォラ
カベルネ・ソーヴィニオン
メルロ



コメント / Commento / Comment:

ボルドーロツト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: 15 / 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: 36 / Mesi / Month ボトル / Bott.

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

香り / Aromi / Aromas: チェリー, Ciliegia, Cherry - スパイス系, Speziato, Spicy - ブラックチェリー, Amarena, Black cherry -
樽熟成の香り, Legni, Vanilla - 植物系, Vegetale, Vegetable -

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:

