

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、ネーロダーヴォーラ）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

## Principe G(grillo) 2019 I.G.P. Sicilia

度数: - 生産本数: - 白 Bianco

¥3,600 税抜

¥3,960 税込



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% グリッコ



### コメント / Commento / Comment:

8/24, 8/25, 9/12と3日にわたって収穫をおこなう。それぞれのセメントタンクで発酵、マロラクティック発酵が行なわれステンレスタンクで熟成させ11月中旬にブレンドさせる。11月から翌年の7月までセメントタンクで熟成させ同時にシュールリーをおこなう。黄金かかった色合いはまさに品種を表現している。自然豊かな杉の香りとホースラディッシュを思わせるような味わいがひろがりまさにグリッコ以外のブドウ品種は思いつかないほどである。

### 醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: 23 / Giorni / Days

発酵 / Fermentazione / Fermentation: 15 / Giorni / Days  
自然（野生）酵母 Lievito autoctono  
セメント槽 - Cemento - Cement

熟成 / Maturazione / Ageing: 12 / Mesi / Month

ステンレス・タンク - Stainless

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

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

香り / Aromi / Aromas: 柑橘系, Agrumato, Citrus - 植物系, Vegetale, Vegetable - スパイス系, Speziato, Spicy - 花の香り, Floreale, Floral -

ボディ / Struttura / Body: ミディアム Medium 酸味 / Acidità / Freshness: 滑らか - Raffinato - Elegant

ヴァニラ (木香) / Legno / Wood:

タンニン / Tannino / Tannins:

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

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

