

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

Schietto Cabernet Sauvignon 2014 I.G.P. Sicilia

¥9,700 税抜
¥10,670 税込

度数: 14 - 生産本数: - 赤 Rosso



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% カベルネ・ソーヴィニオン



コメント / Commento / Comment:

シチリアの陽光が育む凝縮感と自然栽培の純度が際立つカベルネ。ブラックカラントやプラム、地中海ハーブの香りに黒胡椒やカカオが重なる。きめ細かなタンニンと塩味を帯びたミネラルが余韻を導き、力強さと透明感が共存。熟成を経てゆっくりとリリースされるため、味わいはより落ち着き深みがある。

醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: 20 / Giorni / Days

発酵 / Fermentazione / Fermentation: 18 / Giorni / Days
自然（野生）酵母 Fermentazione Spontanea
セメント槽 - Cemento - Cement

熟成 / Maturazione / Ageing: 12 / Mesi / Month

トンノー - Tonneau

瓶熟 / Affinamento / Refining: 98 / Mesi / Month ボトル / Bott.

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

香り / Aromi / Aromas: スパイス系, Speziato, Spicy - ベリー, Frutto di bosco, Berries - ブラックチェリー, Amarena, Black cherry -
チョコレート, Cioccolato, Chocolate - 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:

