

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 Chardonnay 2016 I.G.P. Sicilia

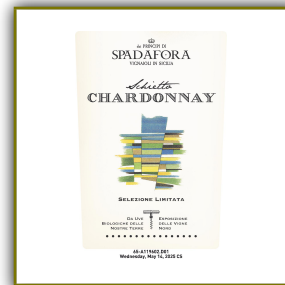
¥9,700 税抜
¥10,670 税込

度数: 13.5 - 生産本数: - 白 Bianco



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% シャルドネ



コメント / Commento / Comment:

スパダフォーラが手がけるシャルドネ・スキエットは、ミモザの花を思わせる柔らかな黄色の色調に、杉やオレンジ、ミントを含んだアロマティックな香りが広がる一本です。スパダフォーラを代表する白ワインで、エレガントかつクラシックなスタイルが魅力。果実味とミネラルが自然に調和し、ピュアで心地よい味わいが長く続きます。

醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: 7 / Giorni / Days

発酵 / Fermentazione / Fermentation: 15 / Giorni / Days
自然（野生）酵母 Fermentazione Spontanea
ステンレス・タンク - Stainless

熟成 / Maturazione / Ageing: 3 / Mesi / Month
バリック - Barrique ステンレス・タンク - Stainless

瓶熟 / Affinamento / Refining: 84 / Mesi / Month ボトル / Bott.

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

香り / Aromi / Aromas: トロピカル, Tropicale, Tropical - ザクロ, Melograno, Pomegrante - ミネラル, Minerale, Mineral -
スパイス系, Speziato, Spicy - ニワトコ属, Sambuco, Elderberry -

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

