

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

Siriki Grillo 2015 I.G.P. Sicilia

度数: 13.5 - 生産本数: - オレンジ Orange

¥6,800 税抜

¥7,480 税込



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100 グリッコ



コメント / Commento / Comment:

野生酵母のみで発酵をスタートさせ約30日果皮とともに発酵させるため、「オレンジワイン」のカテゴリーに区別される。ステンレスタンクでのみ熟成させ、濃い金色を帯びた色わいだが濁っておらず、香りにはオレンジやピスタキオなどの特徴あるナッツの香りが広がる。余韻は長く、グリッコのもつ深みを感じさせる優美なワイン。まぐろのタルタルやゴルゴンゾーラチーズとは是非。

醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: 25日 / Giorni / Days

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

熟成 / Maturazione / Ageing: 12ヶ月 / Mesi / Month

ステンレス・タンク - Stainless

瓶熟 / Affinamento / Refining: 6ヶ月 / 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 - ミネラル, Minerale, Mineral - ベリー-, Frutto di bosco, Berries - ニワトコ属, Sambuco, Elderberry -

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: n.d.

タンニン / Tannino / Tannins: 優しい - Setoso - Silky

アフターテイスト / Retrogusto / After taste: 長い - Lungo - Long

コンセプト / Concetto / Concept:

