

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 Syrah 2014 I.G.P. Sicilia

度数: 14 - 生産本数: - 赤 Rosso

¥6,400 税抜

¥7,040 税込



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% シラー



コメント / Commento / Comment:

9/11, 9/14, 9/17と3日にわたって収穫される。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る。SO2の添加はせずにフィルターもかけない。色合いは深みある赤で動物のレザーのような香りやヴィオラのような香りが広がる。ぶどうがしっかりと熟したような味わいが感じられ印象的なタンニンとバランスのとれたワインに仕上がっている。

醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: 12 / Giorni / Days

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

熟成 / Maturazione / Ageing: 24ヶ月 / Mesi / Month
セメントタンク - Cemento - Cement

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: 果実, Fruttato, Fruity - スパイス系, Speziato, Spicy - チェリー, Ciliegia, Cherry -

ボディ / Struttura / Body: フル Full 酸味 / Acidità / Freshness: 柔らかい - Accennata - Hinted

ヴァニラ (木香) / Legno / Wood: n.d.

タンニン / Tannino / Tannins: 重厚 - Lungo - Long

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

コンセプト / Concetto / Concept:

