

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ラシオン発酵が行われる。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

Sole dei Padri 2012 I.G.P. Sicilia

¥20,000 税抜

¥22,000 税込



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% シラー



コメント / Commento / Comment:

まるで熟したチェリーのような香りが広がりスーっとするようなミント風味のチョコレートの味わいが感じられる。シラーというブドウ品種にイメージされる濃さのイメージではなくスッキリとしたフレッシュなイメージを持たせるところが印象的。羊肉の煮込み、ローストや牛肉の煮込みと是非。

醸造 / Vinificazione / Vinification

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

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

熟成 / Maturazione / Ageing: 12 / Mesi / Month

バリック - Barrique

瓶熟 / Affinamento / Refining: 12 / Mesi / Month ボトル / Bott.

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

香り / Aromi / Aromas: ブラックチェリー, Amarena, Black cherry - スパイス系, Speziato, Spicy - 樽熟成の香り, Legni, Vanilla -
チョコレート, Cioccolato, Chocolate -

ボディ / Struttura / Body: フル Full 酸味 / Acidità / Freshness: 滑らか - Raffinato - Elegant

ヴァニラ (木香) / Legno / Wood: 調和感有り

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:

