

# 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ラ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

## Syrah 2022 I.G.P. Sicilia

度数: 13.5 - 生産本数: - 赤 Rosso

¥4,500 税抜

¥4,950 税込



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% シラー



### コメント / Commento / Comment:

色合いは若々しい赤色でザクロやバラの香りが広がります。黒胡椒のようなスパイシーなニュアンスに加えてトマトの凝縮感が口のなかに広がります。雑味がなくフレッシュ感ある味わいながら果実の豊かさが感じられます。8/18, 8/22と2日にわたって収穫がおこなわれ、10月中旬に2日分けて収穫され発酵したモストをマロラクティック発酵を終えてセメントタンクに移し替えて熟成させます。白身のお肉をつかったグリルや辛味のないチーズなどと合わせやすい。

### 醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: 8 / Giorni / Days

発酵 / Fermentazione / Fermentation: 15 / Giorni / Days  
自然（野生）酵母 Fermentazione Spontanea  
セメント槽 - Cemento - Cement

熟成 / Maturazione / Ageing: 12 / Mesi / Month  
セメントタンク - Cemento - Cement

瓶熟 / Affinamento / Refining: 18 / Mesi / Month ボトル / Bott.

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

香り / Aromi / Aromas: ベリー, Frutto di bosco, Berries - スパイス系, Speziato, Spicy - 花の香り, Floreale, Floral -

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:

