

PIGNATELLO
DOC SICILIA FERRERI

ピニャテッロ
DOC　シチリア　フェッレーリ



黒鉛、腐葉土、鉄の香り、タールトニックでジューシー、よく抽出されたバランスの取れたタンニン。しっかりとした力強い味わいに加えダイナミックさ、土っぽさが感じられるエレガントなワイン。

生産地
シチリア州

生産者
フェッレーリ

葡萄
ピニャテッロ　（ペッリコーネ）　100%

生産場所
カルヴィアーノ地区
（カステルヴェトラーノ、トラパニ）

土壌
石灰質土壌

標高
海抜250メートル

栽培方法
自立式棚仕立て

栽培密度
4,000本/ha

生産量
10,000本

収穫時期
10月上旬

醸造方法
除梗・破砕の後、ステンレス製タンク内で
温度管理された長期間の
マセラシオンを行い、その後、
ステンレス製タンクで12ヶ月間
熟成させます。

熟成
ステンレスタンク:12ヶ月
瓶内：6ヶ月

ペアリング
ウサギ肉

アワード
-2018-
Gilbert & Gaillard International 2021
90/100 Points
Decanter World Wine Awards 2021 銅賞

アルコール度数	サービング温度
13 %	14-16 °C