

Badalucco de la Iglesia Garcia

バダルッコ・デ・ラ・イグレシア・ガルシア




《メインラベルについて》

Pipa(ピパ)とはマルサラやペトロジーノで歴史的に使われてきた、416リットルの容量の木製樽。ピパで熟成され、ピパ単位で売り買いもされてきた。その樽を3/4まで満たした状態が、酸化熟成に最適とされている。

《 デカロゴ・ディ・イングハムによる、最良なマルサラ酒を造る方法 》

- 1、古木のグリッコ種の糖度と酸度の最も高い数値でバランスのとれる、皮がオレンジ色のときに収穫する。毎年、このバランスにたどり着けるわけではない。
- 2、破碎、圧搾は足でおこなう。
- 3、マセレーションと醗酵は木樽でおこなう。
- 4、熟成はピパでおこなうこと。通常5年～6年。
- 5、熟成中のピパは3/4までしか満たさない。

| | | | |
|--|-------------|---|--|
|  | ○Pipa ピパ | | 備考 古木のグリッコ種の糖度と酸度の最も高い数値でバランスのとれる、皮がオレンジ色のときに収穫する。足で破碎、圧搾を行い、マセレーションと醗酵は木樽でおこなう。 熟成中のピパ（380 L～500 L）は3/4までしか満たさない。 |
| | 畑 | 品種：グリッコ100% 植樹：1980～90年代 位置：海拔0m、平地 土壌：土壌成分豊かな赤土 | |

品種：グリッコ100%
 植樹：1980～90年代
 位置：海拔0m、平地
 土壌：土壌成分豊かな赤土

醸造
 木製の発酵槽で、数日から一か月のマセレーション。
 木製樽（ピパ）で5～7年酸化熟成

備考
 古木のグリッコ種の糖度と酸度の最も高い数値でバランスのとれる、皮がオレンジ色のときに収穫する。足で破碎、圧搾を行い、マセレーションと醗酵は木樽でおこなう。
 熟成中のピパ（380 L～500 L）は3/4までしか満たさない。