



# BAGLIO DI PIANETTO

PALERMO - NOTO

## MONOVARIETALI BIO NERO D'AVOLA

**ORIGINE DEL NOME:** Varietà dell'uva.

**TIPO DENOMINAZIONE:** Sicilia DOC Biologico.

**COLLOCAZIONE VIGNETI:** Contrada Baroni, Noto (SR).

**RESA PER ETTARO:** 80 quintali.

**DENSITÀ VIGNETI:** 5,5 ha con 5.050 piante per ha.

**TIPOLOGIA TERRENO:** Di medio impasto tendente all'argilloso e calcareo.

**ALTITUDINE:** 50 m s.l.m.

**ALLEVAMENTO:** controsballiera.

**POTATURA:** cordone speronato 8/10 gemme.

**NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE:** 51.000.

**PRIMA ANNATA PRODOTTA:** 2007.

**UVAGGIO:** Nero d'Avola.

**VENDEMMIA:** Manuale, settembre.

**VINIFICAZIONE:** Diraspatura, pigiatura soffice, macerazione-fermentazione a una temperatura controllata, continui rimontaggi e delestages, successiva fermentazione malolattica.

**AFFINAMENTO:** in acciaio per 14 mesi / bottiglia 3 mesi.

**ACIDITÀ TOTALE:** 6.38 g/L.

**GRADO ALCOOLICO:** 13%.

**ANALISI SENSORIALE:**

**VISIVA:** Rosso rubino profondo con piacevoli riflessi violacei.

**OLFATTIVA:** Intenso e avvolgente, spiccano le note di ribes, fragolina di bosco e melograno.

**GUSTATIVA:** Vino rosso nel quale si esaltano la freschezza al palato, la mineralità, la morbidezza dei suoi tannini in un complesso di equilibrio che dona al vino sensazioni di piacevolezza e lunghezza al palato.

**ABBINAMENTO:** Si accompagna con risotti, primi piatti di pasta al forno, carni rosse, agnello e formaggi saporiti. Per la sua piacevole struttura e intensa aromaticità il Nero d'Avola si abbina in modo ideale ad un piatto tipico della cucina siciliana, gli spaghetti alla Norma, con melanzane e ricotta affumicata.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO IDEALE:** 16°.

