



BAGLIO DI PIANETTO

PALERMO - NOTO

MONOVARIETALI BIO CATARRATTO

ORIGINE DEL NOME: Varietà dell'uva.

TIPO DENOMINAZIONE: Sicilia DOC Biologico.

COLLOCAZIONE VIGNETI: Contrada Pianetto, Santa Cristina Gela (PA).

RESA PER ETTARO: 90 quintali.

DENSITÀ VIGNETI: 4.830 piante per ha.

TIPOLOGIA TERRENO: di medio impasto tendente all'argilloso, ricco di scheletro e minerali.

ALTITUDINE: 650 m s.l.m.

ALLEVAMENTO: controspalliera.

POTATURA: cordone speronato 8/10 Gemme.

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE: 40.000.

PRIMA ANNATA PRODOTTA: 2011.

UVAGGIO: Catarratto.

VENDEMMIA: Manuale, in tre epoche differenti per creare tre basi (acida / maturità tecnica / surmaturazione).

VINIFICAZIONE: Selezione delle uve a cui seguono una pressatura soffice, l'illimpimento statico dei mosti e la fermentazione spontanea in acciaio a temperatura controllata.

AFFINAMENTO: In serbatoi di acciaio sui lieviti per 3 mesi, a cui seguono il blend delle tre basi e l'affinamento in bottiglia (per almeno 2 mesi).

ACIDITÀ TOTALE: 5.75 g/L.

GRADO ALCOOLICO: 13%.

ANALISI SENSORIALE:

VISIVA: Giallo paglierino.

OLFATTIVA: Il profilo aromatico è tipicamente associato a delle note agrumate e floreali, (in particolare scorza di limone, pompelmo, arance amare, zagara e gelsomino) e frutta tropicale, frutto della passione con un tocco di erbetto aromatiche e spezie dolci.

GUSTATIVA: Secco, di media struttura e buona acidità con moderato tenore alcolico. Una eccellente sapidità con un piacevole e leggero finale amaricante.

ABBINAMENTO: Vino molto versatile che si abbina molto bene al pesce ed ai frutti di mare, carni bianche, verdure grigliate e formaggi di capra.

TEMPERATURA DI SERVIZIO IDEALE: 7°.

