



# BAGLIO DI PIANETTO

PALERMO - NOTO

## MONOVARIETALI BIO INSOLIA

**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:** 65.000.

**PRIMA ANNATA PRODOTTA:** 2007.

**UVAGGIO:** Insolia.

**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'illimpidimento 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:** 5.6 g/L.

**GRADO ALCOOLICO:** 13%.

### ANALISI SENSORIALE:

**VISIVA:** Giallo paglierino con riflessi verdolini.

**OLFATTIVA:** Note floreali di zagara e fruttate di mela verde, pesca bianca e pera.

**GUSTATIVA:** Secco, fresco e fragrante, sapido e minerale.

**ABBINAMENTO:** Ideale come aperitivo, eccellente con i frutti di mare, crostacei e con tutti i piatti a base di pesce specialmente con calamari alla griglia e frittura di pesce azzurro. Ottimo con spaghetti alla bottarga oppure con busiate al pesce spada e pomodorini Pachino.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO IDEALE:** 7°.

