



# BAGLIO DI PIANETTO

PALERMO - NOTO

## MONOVARIETALI BIO SYRAH

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

**TIPO DENOMINAZIONE:** Sicilia DOC Biologico.

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

**RESA PER ETTARO:** 90 quintali.

**DENSITÀ VIGNETI:** 4,5 ha con 5.050 piante per ha.

**TIPOLOGIA TERRENO:** Di medio impasto tendente al sabbioso e calcareo.

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

**ALLEVAMENTO:** contros palliera

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

**NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE:** 40.000.

**PRIMA ANNATA PRODOTTA:** 2007.

**UVAGGIO:** Syrah.

**VENDEMMIA:** Manuale, agosto e settembre.

**VINIFICAZIONE:** Cernita delle uve seguite da una diraspatura e leggera pigiatura, la fermentazione in acciaio a temperatura

controlla segue le tecniche tradizionali di follatura e rimontaggio.

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

**ACIDITÀ TOTALE:** 5,7 g/L.

**GRADO ALCOOLICO:** 14%.

**ANALISI SENSORIALE:**

**VISIVA:** Cristallino, rosso rubino con riflessi porpora, consistente.

**OLFATTIVA:** Al naso intenso, di qualità fine, caratteristico del vitigno, con note di frutti rossi, frutti di bosco, leggeri sentori balsamici e di pepe bianco.

**GUSTATIVA:** Secco, abbastanza sapido e persistente, un buon corpo sorretto da tannini vellutati.

**ABBINAMENTO:** Tradizionale con le carni rosse ed i formaggi mediamente stagionati.

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

