



BAGLIO DI PIANETTO

PALERMO - NOTO

MONOVARIETALI FRAPPATO

ORIGINE DEL NOME: Varietà dell'uva.

TIPO DENOMINAZIONE: IGT Terre Siciliane.

COLLOCAZIONE VIGNETI: Contrada Baroni, Noto (SR).

RESA PER ETTARO: 90 quintali.

DENSITÀ VIGNETI: 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: 28.000.

PRIMA ANNATA PRODOTTA: 2010.

UVAGGIO: Frappato.

VENDEMMIA: Manuale, settembre.

VINIFICAZIONE: Cernita delle uve seguite da una diraspatura e leggera pigiatura, la fermentazione in acciaio a temperatura controllata segue le tecniche tradizionali di follatura e rimontaggio.

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

ACIDITÀ TOTALE: 5.30 g/L.

GRADO ALCOOLICO: 13%.

ANALISI SENSORIALE:

VISIVA: Rosso rubino tenue e brillante.

OLFATTIVA: Fragrante, fresco e prorompente, sentori di frutti rossi, lamponi e more, fiori di viola e salvia.

GUSTATIVA: Molto vivace e fresco, particolarmente aromatico di frutti rossi e boccioli di rosa, chiusura asciutta gradevole e persistente. Piacevole, dal corpo di media struttura e con un tannino delicato.

ABBINAMENTO: Aperitivi a base di formaggi freschi e stagionati, salumi, tonno rosso di Sicilia, zuppa di pesce, triglia, sushi e sashimi. Pasta con sarde e mollica tostata, rigatoni all'amatriciana e lasagne, funghi, zuppa di fagioli e cipolle rosse, pollo, tacchino e salsiccia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO IDEALE: 14°.

