



BAGLIO DI PIANETTO

PALERMO - NOTO

METODO CHARMAT FUSHÀ

ORIGINE DEL NOME: Termine che nella lingua della cultura arbëresh di Piana degli Albanesi indica una zona pianeggiante dislocata in prossimità dei nostri vigneti di Insolia.

TIPO DENOMINAZIONE: IGT TERRE SICILIANE - VINO SPUMANTE BIOLOGICO

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

RESA PER ETTARO: 90 quintali per Ha.

DENSITÀ VIGNETI: 4.830 piante per Ha.

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

ALTITUDINE: 650 mt s.l.m.

ALLEVAMENTO: Controspalliera.

POTATURA: Cordone speronato 8/10 gemme.

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE: 13.220.

PRIMA ANNATA PRODOTTA: 2018.

UVAGGIO: Insolia.

VENDEMMIA: Manuale in cassette, leggermente anticipata al fine di preservare l'acidità

VINIFICAZIONE: Le uve, selezionate con cura, vengono sofficemente pressate e sottoposte a 48 ore di decantazione statica a bassa temperatura. Il succo così ottenuto viene fatto fermentare a temperatura controllata; In primavera, la base spumante viene travasata in

autoclavi, dove, grazie all'aggiunta di lieviti, ha luogo una seconda fermentazione che innesca il processo spontaneo di trasformazione degli zuccheri residui, da cui si origina l'anidride carbonica che conferisce al vino il delicato perlage.

AFFINAMENTO: In vasche di acciaio Inox e circa 3 mesi di bottiglia a temperatura controllata.

ACIDITÀ TOTALE: 6.3 gr/l

GRADO ALCOOLICO: 12%.

ANALISI SENSORIALE:

VISIVA: giallo paglierino con netti riflessi verdolini, con un perlage abbastanza fine e persistente.

OLFATTIVA: Naso pulito con delicate note di fiori bianchi, profumo gradevole e abbastanza complesso in cui si possono cogliere fragranti aromi fruttati in equilibrio con nette sensazioni di crosta di pane e sentori di lievito.

GUSTATIVA: V

ABBINAMENTO: Ottimo aperitivo ma gradevole anche a tutto pasto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO IDEALE: 6-8°.

