



BAGLIO DI PIANETTO

PALERMO - NOTO

CLASSICI RAMIONE

ORIGINE DEL NOME: vino dedicato al Barone Ramione, precedente proprietario della tenuta Pianetto.

TIPO DENOMINAZIONE: DOC Sicilia.

COLLOCAZIONE VIGNETI: Contrada Pianetto, Santa Cristina Gela (PA) per il Merlot e Contrada Baroni, Noto (SR) per il Nero d'Avola.

RESA PER ETTARO: Merlot 100 q.li per ha, Nero d'Avola 80 q.li per ha.

DENSITÀ VIGNETI: Merlot 4.830 piante per ha; Nero d'Avola: 13 ha con 8.264 piante per ha.

TIPOLOGIA TERRENO: Merlot: di medio impasto tendente all'argilloso, ricco di scheletro e minerali; Nero d'Avola: di medio impasto tendente all'argilloso e calcareo.

ALTITUDINE: 650 m s.l.m. per il Merlot e 50 m s.l.m. per il Nero d'Avola.

ALLEVAMENTO: controspalliera.

POTATURA: cordone speronato 8/10 gemme.

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE: 56.000.

PRIMA ANNATA PRODOTTA: 2000.

UVAGGIO: Merlot - Nero d'Avola.

VENDEMMIA: manuale; Agosto e Settembre.

VINIFICAZIONE: selezione manuale delle uve prima della diraspatura e leggera pigiatura, start up fermentativo con i lieviti naturali delle stesse uve di provenienza, macerazione con ausilio di follature e delestage in leggera riduzione per mantenere le caratteri primari delle uve.

AFFINAMENTO: Barriques di rovere francese per 12 mesi, nuovi, di secondo e terzo passaggio in relazione all'annata. In bottiglia per 24 mesi.

ACIDITÀ TOTALE: 6.35 g/L.

GRADO ALCOOLICO: 14%.

ANALISI SENSORIALE:

VISIVA: limpido, rosso rubino, consistente.

OLFATTIVA: intenso, complesso di qualità fine, fruttato (frutti a bacca rossa, lampone, ribes, more) che precedono gli aromi speziati di vaniglia e liquirizia.

GUSTATIVA: pronto ed armonico, caldo, abbastanza sapido, complesso e persistente, di corpo con tannini avvolgenti.

ABBINAMENTO: formaggi stagionati, paccheri alla norma, agnello al forno.

TEMPERATURA DI SERVIZIO IDEALE: 18°.

