



BAGLIO DI PIANETTO

P A L E R M O - N O T O

EDIZIONE LIMITATA

AGNUS

ORIGINE DEL NOME: deriva dalla Valle dell'Agno, valle delle prealpi vicentine, terra che ha dato i natali al Conte Paolo Marzotto. Un legame che coniuga la storia di una dinastia e la bellezza dei ricordi.

TIPO DENOMINAZIONE: Vino Rosso.

COLLOCAZIONE VIGNETI: Contrada Pianetto, Santa Cristina Gela (PA) e Contrada Baroni, Noto (SR).

RESA PER ETTARO: 90 quintali.

DENSITÀ VIGNETI: 4.830 piante per ha per tenuta Pianetto e 5.050 piante per ha per tenuta Baroni.

TIPOLOGIA TERRENO: Tenuta Pianetto: di medio impasto tendente all'argilloso ricco di scheletro e minerali; Tenuta Baroni: argilloso calcareo.

ALTITUDINE: 650 m s.l.m. per tenuta Pianetto e 50 m . s.l.m. per tenuta Baroni.

ALLEVAMENTO: contropalliera.

POTATURA: cordone speronato 8/10 gemme.

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE: 4.737 tutte numerate.

PRIMA ANNATA PRODOTTA: 2010.

UVAGGIO: uve a bacca rossa.

VENDEMMIA: Manuale, Agosto-Ottobre.

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.

AFFINAMENTO: in barriques di rovere francese per minimo 18 mesi, nuovi. In bottiglia per 36 mesi.

ACIDITÀ TOTALE: 6.08 g/L

GRADO ALCOLICO: 14%.

ANALISI SENSORIALE:

VISIVA: limpido di colore rubino con riflessi granata.

OLFATTIVA: intenso, complesso di qualità fine, floreale (rosa, violetta), fruttato (more, ciliegie, marasca, sottobosco) con note speziate (cuoio, tabacco, cacao amaro) e lievi note tostate.

GUSTATIVA: maturo ed armonico, caldo, abbastanza sapido, intenso e molto persistente, tannico ma non eccessivamente astringente, elegante. Vino orchestrale che invita continuamente all'assaggio.

ABBINAMENTO: carni rosse alla griglia, formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO IDEALE: 18°.

