



BAGLIO DI PIANETTO

PALERMO - NOTO

RISERVE CARDUNI

ORIGINE DEL NOME: si riferisce ad una piccola piana all'interno della tenuta Pianetto localmente chiamata Chianu Carduni, dove spontaneamente crescevano i cardù.

TIPO DENOMINAZIONE: IGT SICILIA.

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

RESA PER ETTARO: 90 quintali.

DENSITÀ VIGNETI: 4.830 piante per ha.

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

ALTITUDINE: 650 m s.l.m.

ALLEVAMENTO: contospalliera.

POTATURA: cordone speronato 8/10 gemme.

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE: 6.500.

PRIMA ANNATA PRODOTTA: 2004.

UVAGGIO: Petit Verdot.

VENDEMMIA: manuale, Ottobre.

VINIFICAZIONE: selezione manuale delle uve prima della diraspatura e leggera pigiatura ,

start up fermentativo con i lieviti naturali delle stesse uve di provenienza, smacerazione con ausilio di follature e delestage in leggera riduzione per mantenere i caratteri primari delle uve.

AFFINAMENTO: in Barriques di rovere francese per minimo 12 mesi, nuovi, di secondo e terzo passaggio in relazione all'annata. La selezione delle migliori barriques viene passata in botti di grandi dimensioni per un ulteriore affinamento di minimo 6 mesi. In bottiglia per 36 mesi.

ACIDITÀ TOTALE: 6.15 g/L.

GRADO ALCOOLICO: 15%.

ANALISI SENSORIALE:

VISIVA: Limpido, Rosso Intenso.

OLFATTIVA: Intenso, Complesso di qualità fine, leggera nota erbacea con sentori di liquirizia, vaniglia, pepe nero, cacao amaro e note balsamiche, frutta matura (ciliegia e prugna), confettura di more e amarene.

GUSTATIVA: Maturo ed armonico, caldo, leggera nota sapida, intenso con finale persistente, di struttura robusta con tannini morbidi e vellutati.

ABBINAMENTO: filetto di manzo ai ferri, selvaggina i piccola taglia, salumi stagionati, pasta con sughi di carne.

TEMPERATURA DI SERVIZIO IDEALE: 18°.

