



# BAGLIO DI PIANETTO

PALERMO - NOTO

## RISERVE CEMBALI

**ORIGINE DEL NOME:** deriva dal suono simile a quello prodotto dal Cembalo, creato dal vento di sud-est che attraversa la canna domestica che delimita il confine della nostra tenuta Baroni.

**TIPO DENOMINAZIONE:** IGT SICILIA.

**COLLOCAZIONE VIGNETI:** Contrada Baroni, Noto (SR).

**RESA PER ETTARO:** 60 quintali.

**DENSITÀ VIGNETI:** 5.917 piante per ha.

**TIPOLOGIA TERRENO:** Medio imparsto tendente all'argilloso e calcareo.

**ALTITUDINE:** 50 m s.l.m.

**ALLEVAMENTO:** alberello tradizionale.

**POTATURA:** corta.

**NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE:** 17.000.

**PRIMA ANNATA PRODOTTA:** 2001.

**UVAGGIO:** Nero d'Avola.

**VENDEMMIA:** manuale, 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 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:** 6.03 g/L

**GRADO ALCOOLICO:** 14%.

**ANALISI SENSORIALE:**

**VISIVA:** Limpido, Rosso rubino carico, brillante con sfumature granata.

**OLFATTIVA:** Molto intenso. Ampio e complesso di qualità eccellente, fruttato (amarena, mora, prugna e mirtillo) e floreale (viola), sviluppa aromi speziati (cuoio, cacao, cioccolato, carruba, liquirizia e cannella) ma anche balsamici (mentolo ed eucalipto).

**GUSTATIVA:** Pronto ed armonico, caldo, alcolico, abbastanza sapido, intanto e molto persistente, ottime sia la struttura che la trama tannica.

**ABBINAMENTO:** Carni alla brace, formaggi di buona stagionatura ed in genere con piatti ricchi di sapore, ma anche funghi e piatti a base di selvaggina.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO IDEALE:** 18°.

