



BAGLIO DI PIANETTO

PALERMO - NOTO

CLASSICI FICILIGNO

ORIGINE DEL NOME: il Ficiligno è il terreno che caratterizza il suolo della tenuta di Pianetto.

TIPO DENOMINAZIONE: Sicilia DOC Biologico.

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 scheletro e minerali.

ALTITUDINE: 650 m s.l.m.

ALLEVAMENTO: controspalliera.

POTATURA: cordone speronato 8/10 gemme.

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE: 40.000.

PRIMA ANNATA PRODOTTA: 2001.

UVAGGIO: Insolia - Viognier.

VENDEMMIA: Tra agosto e settembre, manuale, in tre epoche differenti per creare tre basi (acida/ maturità tecnica/ surmaturazione) per conferire le note sensuali esotiche tipiche del Viognier.

VINIFICAZIONE: Le uve raccolte manualmente in cassette vengono immediatamente trasportate in cantina e dopo un'ulteriore cernita si procede

alla diraspatura e alla pigiatura a freddo, per consentire la macerazione in pressa. La fermentazione delle singole masse avviene separatamente ed è differita nel tempo per le diverse epoche vendemmiali. Ciascuna di esse dura più o meno 20 giorni in serbatoi di acciaio inox, all'interno dei quali si prolunga la maturazione per 4 mesi, a temperatura controllata, favorendo così una decantazione naturale degli scarti fermentativi. Un mese prima dell'imbottigliamento, avviene il matrimonio delle varie cuvée. Seguono alcune settimane di affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

AFFINAMENTO: 6 mesi sui lieviti in Vasca Inox.

ACIDITÀ TOTALE: 6.10 g/L .

GRADO ALCOOLICO: 13,5%.

ANALISI SENSORIALE:

VISIVA: Giallo paglierino con lievi riflessi dorati.

OLFATTIVA: Al naso si percepisce la ginestra, l'ananas, il frutto della passione, la pesca gialla, eleganti note erbacee e di pepe bianco.

GUSTATIVA: In bocca è agile e di gran bevibilità, un mix di rotondità alcolica e di vena acida, dal buon finale con ritorno del frutto ampliato da una netta traccia sapida.

ABBINAMENTO: Ideale come aperitivo, con risotti e primi piatti leggeri, con verdure e formaggi a pasta molle. Il suo corpo morbido e delicato si sposa perfettamente con i crostacei e tutti i frutti di mare. Ottimo anche con la pizza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO IDEALE: 7°.

