



# BAGLIO DI PIANETTO

PALERMO - NOTO

## RISERVE GINOLFO

**ORIGINE DEL NOME:** Roccia locale affiorante dal suolo localmente chiamata Ginolfo.

**TIPO DENOMINAZIONE:** Sicilia DOC.

**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:** 5.900.

**PRIMA ANNATA PRODOTTA:** 2003.

**UVAGGIO:** Viognier.

**VENDEMMIA:** Tra agosto e settembre, sono raccolte manualmente in cassette, per una prima selezione in due epoche vendemmiali differenti: la prima per garantire una maggiore concentrazione acida; la seconda, in leggera surmaturazione, che con la tecnica della criomacerazione pellicolare esalta al massimo le potenzialità varietali.

**VINIFICAZIONE:** Alla raccolta, segue una seconda selezione delle uve tramite dei nastri da cernita. Dopo la diraspatura e una pressatura soffice, i mosti fermentano a temperatura controllata in vasche di acciaio di piccole dimensioni. La fermentazione avviene separatamente per le singole raccolte,

così da ottenere un bouquet variegato che racchiuda la personalità di Pianetto. La decantazione avviene in modo naturale, senza aggiunta di coadiuvanti enologici inorganici e solforosi; viene aiutata solo con un abbassamento termico per separare le fecce grossolane prima della fermentazione naturale, che dura circa 40-60 giorni a basse temperature. La seconda vendemmia (in surmaturazione) effettua lo start up fermentativo in acciaio in presenza delle bucce, unitamente alle quali attua una macerazione di circa una settimana a 8°C. Successivamente, il mosto fiore viene travasato in legni francesi di altamente selezionati, dove permane per circa 9 mesi. Infine, a un mese dall'imbottigliamento, avviene il matrimonio delle varie cuvées.

**AFFINAMENTO:** Una parte in vasche di acciaio e una parte in Barriques di rovere francese per 9 mesi in Sur Lie. In bottiglia per 24 mesi.

**ACIDITÀ TOTALE:** 6,7 g/L.

**GRADO ALCOOLICO:** 13,5%.

**ANALISI SENSORIALE:**

VISIVA: Giallo dorato.

OLFATTIVA: Profumi di ananas succosa, miele, frutto della passione e sentori di agrumi su una cornice delicatamente erbacea. Elegantemente legnoso.

GUSTATIVA: Ha un palato ricco e setoso con spezie delicate e aromi di frutta gialla, abbastanza caldo e morbido con un finale fresco ed equilibrato. Di corpo, elegante, piacevole e persistente.

**ABBINAMENTO:** Questa riserva di Viognier si sposa particolarmente bene con piatti speziati e in grande armonia con il curry. Ideale con formaggi semistagionati, omelette, uova di quaglia alle spezie, con un dentice al forno con olive nere e baccalà alla Vicentina.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO IDEALE:** 9°.



Tenuta Pianetto

Tenuta Baroni