



BAGLIO DI PIANETTO

PALERMO - NOTO

MONOVARIETALI BIO INSOLIA

ORIGINE DEL NOME: Varietà dell'uva.

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: controsballiera.

POTATURA: cordone speronato 8/10 gemme.

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE: 65.000.

PRIMA ANNATA PRODOTTA: 2007.

UVAGGIO: Insolia.

VENDEMMIA: manuale, in tre epoche differenti

per creare tre basi (acida / maturità tecnica / surmaturazione).

VINIFICAZIONE: selezione delle uve a cui seguono una pressatura soffice, l'impedimento statico dei mosti e la fermentazione spontanea in acciaio a temperatura controllata.

AFFINAMENTO: in serbatoi di acciaio sui lieviti per 3 mesi, a cui seguono il blend delle tre basi e l'affinamento in bottiglia (per almeno 2 mesi).

ACIDITÀ TOTALE: 5.6 g/L.

GRADO ALCOOLICO: 13%.

ANALISI SENSORIALE:

VISIVA: giallo paglierino con riflessi verdolini.

OLFATTIVA: note floreali di zagara e mela verde.

GUSTATIVA: fresco, sapido e minerale.

ABBINAMENTO: ottimo per gli antipasti con formaggi erborinati e in abbinamento ai pesci grassi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO IDEALE: 7°.

