



BAGLIO DI PIANETTO

PALERMO - NOTO

MONOVARIETALI BIO NERO D'AVOLA

ORIGINE DEL NOME: Varietà dell'uva.

TIPO DENOMINAZIONE: Sicilia DOC Biologico.

COLLOCAZIONE VIGNETI: Contrada Baroni, Noto (SR).

RESA PER ETTARO: 80 quintali.

DENSITÀ VIGNETI: 5,5 ha con 5.050 piante per ha.

TIPOLOGIA TERRENO: Di medio impasto tendente all'argilloso e calcareo.

ALTITUDINE: 50 m s.l.m.

ALLEVAMENTO: contospalliera.

POTATURA: cordone speronato 8/10 gemme.

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE: 51.000.

PRIMA ANNATA PRODOTTA: 2007.

UVAGGIO: Nero d'Avola.

VENDEMMIA: manuale, settembre.

VINIFICAZIONE: cernita delle uve seguite da una diraspatura e leggera pigiatura, la fermentazione in acciaio a temperatura controllata segue le tecniche tradizionali di follatura e rimontaggio.

AFFINAMENTO: in acciaio per 14 mesi / bottiglia 3 mesi.

ACIDITÀ TOTALE: 6.38 g/L.

GRADO ALCOOLICO: 13%.

ANALISI SENSORIALE:

VISIVA: limpido, rosso porpora intenso, consistente.

OLFATTIVA: intenso, di qualità fine, floreale (lavanda) e fruttato (ciliegie, prugne), leggero sentore erbaceo.

GUSTATIVA: secco, abbastanza sapido e persistente, un buon corpo con tannini morbidi.

ABBINAMENTO: caponata siciliana con concassè di pomodoro.

TEMPERATURA DI SERVIZIO IDEALE: 16°.

