



BAGLIO DI PIANETTO

PALERMO - NOTO

RISERVE

RA'IS ESSENZA



ORIGINE DEL NOME: il "Rais" era il capo assoluto della tonnara, il suo comando dava inizio e fine alla mattanza. Un omaggio di Baglio di Pianetto al mare azzurro sul quale si affaccia Marzamemi e alla tradizione marinara siciliana.

TIPO DENOMINAZIONE: IGT Terre Siciliane.

COLLOCAZIONE VIGNETI: Contrada Baroni, Noto (SR).

RESA PER ETTARO: 45 quintali.

DENSITÀ VIGNETI: 5.050 piante per ha.

TIPOLOGIA TERRENO: Medio impasto tendente al sabbioso e calcareo.

ALTITUDINE: 50 m s.l.m.

ALLEVAMENTO: controsballiera.

POTATURA: cordone speronato 8/10 gemme.

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE: 7.300.

PRIMA ANNATA PRODOTTA: 2005.

UVACCIO: Moscato.

VENDemmIA: manuale, Agosto e Settembre.

VINIFICAZIONE: le uve sono raccolte manualmente in cassette, per una prima selezione, in due epoche vendemmiali differenti: la prima anticipata in pre maturità tecnologica per garantire una maggiore concentrazione acida; la seconda in appassimento naturale su pianta che con la tecnica della macerazione pellicolare esalta al massimo le potenzialità varietali. Alla raccolta segue una seconda selezione delle uve tramite dei nastri da

cernita. Segue la diraspatura ed una pressatura soffice, i mosti fermentano a temperatura controllata in vasche di acciaio di piccole dimensioni. La fermentazione avviene separatamente per le singole raccolte per avere un bouquet variegato. La decantazione avviene in modo naturale, senza aggiunta di coadiuvanti enologici inorganici e solforosa. Viene aiutata solo con un abbassamento termico per separare le fecce grossolane prima della fermentazione naturale. La fermentazione alcolica dura circa 40-60 giorni a basse temperature. La seconda vendemmia effettua lo start up fermentativo in acciaio in presenza delle bucce, unitamente alle quali effettua una macerazione che dura circa una settimana a 8°C, successivamente il mosto fiore viene travasato in vasche di fermentazione dove permane per ottenere una piena maturità.

AFFINAMENTO: la base maturità tecnica rimane in sur-lies in acciaio per un anno; la base in appassimento effettua un passaggio in barriques di rovere francese di bassa tostatura per un anno. Segue imbottigliamento ed affinamento in vetro per almeno due anni.

ACIDITÀ TOTALE: 7.65 g/L.

GRADO ALCOOLICO: 14,5%.

ANALISI SENSORIALE:

VISIVA: limpido, giallo dorato con riflessi ramati.

OLFATTIVA: profumo intenso e persistente con sentori di agrumi (di bucce di arancio candite), Albicocca, Miele e Datteri.

GUSTATIVA: amabile e fresco, ottimo equilibrio tra zuccheri ed acidità, sentori di mandorla caramellata.

ABBINAMENTO: vino da dessert, ottimo per dolci e biscotti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO IDEALE: 9°.

