



BAGLIO DI PIANETTO

PALERMO - NOTO

CLASSICI RAMIONE

ORIGINE DEL NOME: Vino dedicato al Barone Ramione, precedente proprietario della tenuta Pianetto.

TIPO DENOMINAZIONE: DOC Sicilia.

COLLOCAZIONE VIGNETI: Contrada Pianetto, Santa Cristina Gela (PA) per il Merlot e Contrada Baroni, Noto (SR) per il Nero d'Avola.

RESA PER ETTARO: Merlot 100 q.li per ha, Nero d'Avola 80 q.li per ha.

DENSITÀ VIGNETI: Merlot 4.830 piante per ha; Nero d'Avola: 13 ha con 8.264 piante per ha.

TIPOLOGIA TERRENO: Merlot: di medio impasto tendente all'argilloso, ricco di scheletro e minerali; Nero d'Avola: di medio impasto tendente all'argilloso e calcareo.

ALTITUDINE: 650 m s.l.m. per il Merlot e 50 m s.l.m. per il Nero d'Avola.

ALLEVAMENTO: controsplalliera.

POTATURA: cordone speronato 8/10 gemme.

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE: 56.000.

PRIMA ANNATA PRODOTTA: 2000.

UVAGGIO: Merlot - Nero d'Avola.

VENDEMMIA: Manuale; Agosto e Settembre.

VINIFICAZIONE: Le uve raccolte manualmente in cassette sono state raffreddate. Dopo la cernita,

sono state diraspate e pigiate. La tecnica utilizzata è stata la stessa per le due varietà seguendo una procedura tradizionale di follature e rimontaggi a temperatura controllata.

AFFINAMENTO: Barriques di rovere francese per 12 mesi, nuovi, di secondo e terzo passaggio in relazione all'annata. In bottiglia per 24 mesi.

ACIDITÀ TOTALE: 6.35 g/L.

GRADO ALCOOLICO: 14%.

ANALISI SENSORIALE:

VISIVA: Colore rosso rubino.

OLFATTIVA: Si apre con aromi di ribes rosso, mora e lampone; Note di peperone che precedono gli aromi speziati di vaniglia, noce moscata e liquirizia.

GUSTATIVA: Al palato, risultano più evidenti le note di caffè espresso e pepe macinato che aggiungono profondità al sentore principale di amarena, mentre i tannini ben riconoscibili forniscono sostegno e struttura. Al gusto si conferma un vino morbido ed equilibrato, di buona intensità con un finale persistente. Complessivamente è un vino di buon corpo e di buona armonia che esprime le diverse peculiarità dei territori di appartenenza concentrandole in un'unica essenza.

ABBINAMENTO: Vino ricco e potente non può che confrontarsi con cibi forti e decisi quali: paste ripiene o al forno, arrostiti di selvaggina e bistecche di manzo alla brace.

TEMPERATURA DI SERVIZIO IDEALE: 18°.

