



# BAGLIO DI PIANETTO

PALERMO - NOTO

## RISERVE SALICI

**ORIGINE DEL NOME:** Vigne di Merlot caratterizzato dalla presenza degli alberi di Salice.

**TIPO DENOMINAZIONE:** IGT SICILIA.

**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:** 6.500.

**PRIMA ANNATA PRODOTTA:** 2001.

**UVAGGIO:** Merlot.

**VENDEMMIA:** manuale, Agosto-Settembre.

**VINIFICAZIONE:** selezione manuale delle uve prima della diraspatura e leggera pigiatura, start up fermentativo con i lieviti naturali delle stesse uve di provenienza, macerazione con ausilio di follature e delestage in leggera riduzione per mantenere i caratteri primari delle uve.

**AFFINAMENTO:** in Barriques di rovere francese per minimo 12 mesi, nuovi, di secondo e terzo passaggio in relazione all'annata. La selezione delle migliori barriques viene passata in botti di grandi dimensioni per un ulteriore affinamento di minimo 6 mesi. In bottiglia per 36 mesi.

**ACIDITÀ TOTALE:** 5.92 g/L.

**GRADO ALCOOLICO:** 14,5%.

**ANALISI SENSORIALE:**

**VISIVA:** limpido, rosso con riflessi granata, consistente.

**OLFATTIVA:** intenso, Complesso di qualità fine, sentori di frutta matura (frutti di bosco) frutta sotto spirito, frutta appassita (fichi secchi) con finale balsamico che ricorda foglie di salici ed eucalipto.

**GUSTATIVA:** maturo ed armonico, caldo, leggera nota sapida, intenso e abbastanza persistente, di corpo con tannino setoso.

**ABBINAMENTO:** anelletti al forno alla palermitana, carne di scottona e cinsara.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO IDEALE:** 18°.

