



BAGLIO DI PIANETTO

PALERMO - NOTO

CLASSICI SYRACO

ORIGINE DEL NOME: è un omaggio al vento caldo di sud-est dell'antica città di Siracusa.

TIPO DENOMINAZIONE: IGT Terre Siciliane.

COLLOCAZIONE VIGNETI: Contrada Baroni, Noto (SR).

RESA PER ETTARO: 90 quintali.

DENSITÀ VIGNETI: 7 ha con 8.264 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: 6.900.

PRIMA ANNATA PRODOTTA: 2014.

UVAGGIO: Syrah.

VENDEMMIA: manuale, Agosto e Settembre.

VINIFICAZIONE: selezione manuale delle uve prima della diraspatura e leggera pigiatura, start ap fermentativo con i lieviti naturali delle

stesse uve di provenienza, macerazione con ausilio di follature e delestage in leggera riduzione per mantenere le caratteri primari delle uve.

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

ACIDITÀ TOTALE: 5.83 g/L

GRADO ALCOOLICO: 14%.

ANALISI SENSORIALE:

VISIVA: limpido, rosso rubino intenso, consistente.

OLFATTIVA: intenso, complesso di qualità fine, speziato, prevalgono le note speziate (pepe - cannella - note tostate).

GUSTATIVA: pronto ed armonico, caldo, abbastanza sapido, intenso e persistente, di corpo con tannini setosi ed avvolgenti.

ABBINAMENTO: spezzatino di cinghiale, coniglio alla cacciatora, carni alla griglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO IDEALE: 18°.

