



BAGLIO DI PIANETTO

PALERMO - NOTO

MONOVARIETALI BIO SYRAH

ORIGINE DEL NOME: Varietà dell'uva.

TIPO DENOMINAZIONE: Sicilia DOC Biologico.

COLLOCAZIONE VIGNETI: Contrada Baroni, Noto (SR).

RESA PER ETTARO: 90 quintali.

DENSITÀ VIGNETI: 4,5 ha con 5.050 piante per ha.

TIPOLOGIA TERRENO: Di medio impasto tendente al sabbioso e calcareo.

ALTITUDINE: 50 m s.l.m.

ALLEVAMENTO: controspalliera

POTATURA: cordone speronato 8/10 gemme.

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE: 40.000.

PRIMA ANNATA PRODOTTA: 2007.

UVAGGIO: Syrah.

VENDEMMIA: manuale, agosto e settembre.

VINIFICAZIONE: cernita delle uve seguite da una diraspatura e leggera pigiatura, la fermentazione in acciaio a temperatura

controlla segue le tecniche tradizionali di follatura e rimontaggio.

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

ACIDITÀ TOTALE: 5,7 g/L.

GRADO ALCOOLICO: 14%.

ANALISI SENSORIALE:

VISIVA: limpido, rosso rubino con riflessi porpora, consistente.

OLFATTIVA: intenso, di qualità fine, fruttato (lampone, frutti di bosco), speziato.

GUSTATIVA: secco, abbastanza sapido e persistente, un buon corpo sorretto da tannini eleganti.

ABBINAMENTO: pappardelle con ragù di selvaggina, tagliata di manzo con rucola e scaglie.

TEMPERATURA DI SERVIZIO IDEALE: 16°.

