



BAGLIO DI PIANETTO

PALERMO - NOTO

MONOVARIETALI BIO VIOGNIER

ORIGINE DEL NOME: Varietà dell'uva.

TIPO DENOMINAZIONE: Sicilia DOC Biologico.

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: 19.000.

PRIMA ANNATA PRODOTTA: 2017.

UVAGGIO: Viognier

VENDEMMIA: Manuale, in tre epoche differenti per creare tre basi (acida / maturità tecnica / surmaturazione).

VINIFICAZIONE: Selezione delle uve a cui seguono una pressatura soffice, l'illimpidimento statico dei mosti e la fermentazione spontanea in acciaio a temperatura controllata.

AFFINAMENTO: In serbatoi di acciaio sui lieviti per 3 mesi, a cui seguono il blend delle tre basi e l'affinamento in bottiglia (per almeno 2 mesi).

ACIDITÀ TOTALE: 5,7 g/L.

GRADO ALCOOLICO: 13%.

ANALISI SENSORIALE:

VISIVA: Giallo paglierino con riflessi verdolini.

OLFATTIVA: Ha un delicato profumo con deliziose note di frutta gialla (mango, pera, pesca, albicocca, ananas, mela cotogna) fiori primaverili (viola, iris, acacia), muschio e spezie, oltre a nocciole e mandorle tostate.

GUSTATIVA: Vino elegante e molto profumato, morbido e di buon corpo. Una delizia per il palato, grande opulenza, persistente ed equilibrato.

ABBINAMENTO: Va particolarmente con asparagi verdi, sushi, ostriche, pesci d'acqua dolce, code di gamberi e formaggi di capra.

TEMPERATURA DI SERVIZIO IDEALE: 10°.

