



# BAGLIO DI PIANETTO

PALERMO ~ NOTO ~ ETNA

ETNA DOC

## FERMATA 125 - ETNA ROSSO DOC

**ORIGINE DEL NOME:** FERMATA 125 è la fermata della storica ferrovia circumetnea che sorge di fronte alla cantina dove nascono i vini dell'Etna Baglio di Pianetto.

**TIPO DENOMINAZIONE:** Etna Rosso DOC

**COLLOCAZIONE VIGNETI:** Contrada Bonanno Frazione Passopisciaro Comune Castiglione di Sicilia (CT)

**RESA PER ETTARO:** 70 q/l

**DENSITA' VIGNETI:** 4000 p/ha

**PRIMA ANNATA PRODOTTA:** 2019

**VINIFICAZIONE:** delicata diraspatura delle uve e fermentazione in acciaio a temperatura controllata con pisage per circa dieci giorni.

**AFFINAMENTO:** in botte grande per 12 mesi e in acciaio prima della messa in bottiglia.

**ACIDITÀ TOTALE:** 5,7

**ANALISI SENSORIALE:** rosso rubino tenue, sentori fruttati delicati di frutta rossa e fragolina di bosco, con note di spezie dolci, di buona persistenza, sapido e con tannini morbidi e setosi.

**ABBINAMENTO:** ideale per accompagnare primi piatti della tradizione mediterranea, pietanze a base di pesce, cous cous e carni delicate.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO IDEALE:** 16°

**UVAGGIO:** Nerello Mascalese

**ALLEVAMENTO:** spalliera

**POTATURA:** cordone speronato

**TIPOLOGIA TERRENO:** franco sabbioso, di matrice vulcanica

**ALTITUDINE:** da 700 a 750 m s.l.m.

**VENDEMMIA:** seconda decade di Ottobre

**GRADO ALCOLICO:** 13%

**NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE:** 13.300

