

Questo sito utilizza cookie funzionali e script esterni per migliorare la tua esperienza. [Le mie impostazioni](#)

Accetta

COLORANTO DI ROSA

Da uve Syrah in purezza allevate nei vigneti della Tenuta Baroni nasce il nuovo Spumante della linea Fushà, sintesi di un terroir unico e della storica vocazionalità dell'uva francese per i vini rosati

By **Winery Tasting Sicily** - 19 Luglio 2021



Un delicato color rosa antico, l'eleganza del tratto aromatico, la finezza delle bollicine insieme a un sorso rinfrescante che esalta la sua versatilità a tavola. È nato il **Fushà Rosé** di **Baglio di Pianetto**, che intende interpretare anche nella versione spumantizzata le peculiarità uniche delle uve Syrah allevate nei vigneti di Tenuta Baroni.

"Da tempo volevamo misurarci con uno spumante rosé che sapesse centrare al meglio la specificità del nostro Syrah ed ora siamo molto orgogliosi del risultato che abbiamo raggiunto" spiega **Francesco Tiralongo, amministratore delegato** dell'azienda siciliana con sede e vigneti sia nella Tenuta di Pianetto, in provincia di Palermo, che nella Tenuta Baroni, situata tra Noto e Pachino. *"I terreni bianchi, gessosi e calcarei, presenti nella nostra tenuta a sud-ovest dell'isola, riescono a conferire a queste uve una nota sapida molto distintiva, sempre ben avvertibile nei vini fermi e che, in questa versione spumantizzata, esprime una spiccata dinamicità e bevibilità"*.

Il **Fushà Rosé** è uno **spumante biologico ottenuto con Metodo Charmat lungo da uve Syrah in purezza**, selezionate accuratamente da alcune parcelle della Tenuta Baroni e vendemmiate a mano in cassette a inizio settembre, il momento ideale per ottenere basi spumante di grande qualità. Dopo la pressatura soffice a grappolo intero, il mosto viene sottoposto a 48 ore di decantazione statica a bassa temperatura all'interno della cantina della Tenuta di Pianetto, costruita con sviluppo verticale sfruttando, quindi, la forza di gravità per caduta che riduce drasticamente l'uso delle pompe per la movimentazione dei mosti e dei vini. In primavera, la base spumante viene travasata in autoclavi dove, con l'aggiunta di lieviti e mosto naturale, ha luogo la seconda fermentazione. Qui riposa a contatto con i lieviti per oltre tre mesi, caratteristica che gli conferisce complessità aromatica e un perlage delicato e fine. Segue, dopo l'imbottigliamento, un'ulteriore fase di riposo e affinamento per altri tre mesi.

L'IDEA DI PRODOTTO CHE AVEVAMO SIN DALL'INIZIO. DALLE BOLLICINE SOTTILISSIME, PASSANDO DALL'ELEGANZA DEL VINO, FINO AL SUO DELICATO COLOR CIPRIA; UN PRODOTTO IN GRADO DI SPOSARSI PERFETTAMENTE ALLA MESCITA DURANTE L'APERITIVO MA CHE ALLO STESSO TEMPO NON TEME ACCOSTAMENTI PIÙ IMPEGNATIVI A TUTTO IL PASTO".

Francesco Tiralongo

Di color rosa antico e cipria, il Fushà Rosé ha un corredo aromatico che alterna delicate note fruttate di susina gialla, pesca, ciliegia rossa e frutto della passione, con quelle più fragranti che ricordano i lieviti e la classica crosta di pane, con tocchi floreali di rosa, gelsomino e zagara. Al palato il delicato e fine perlage accompagna un finale sapido di grande intensità, secco e deciso, grazie ad un residuo zuccherino di poco inferiore ai 6 grammi/litro.

Il nuovo spumante rosé di Baglio di Pianetto entra a far parte della linea Fushà – termine che, nella lingua della cultura arbëresh di Piana degli Albanesi, indica una zona pianeggiante dislocata in prossimità dei vigneti dell'azienda. La linea Fushà, che comprende anche il Brut bianco, ottenuto sempre con Metodo Charmat ma da uve Insolia allevate a oltre 650 metri di altitudine sul livello del mare nella Tenuta Pianetto, è un unicum ed esprime in tutte e due le versioni, brut e rosé, ottime doti di freschezza e grande finezza nei profumi.

Per ulteriori informazioni: <http://www.bagliodipianetto.it>



Questo sito utilizza cookie funzionali e script esterni per migliorare la tua esperienza. [Le mie impostazioni](#)

Accetta



Seguici



Copyright © Winery Tasting Sicily, testata giornalistica online - Autorizzazione del Tribunale di Catania - Reg. Stampa nr. 6/2020 del 30/10/2020 Num. Reg. 4140/2020 - P.IVA: IT05530160877 - Editore: Dario Costanzo - Direttore responsabile: Francesca Coluccio.