



GOOD MOOD

We use cookies to improve our website and your experience when using it. Cookies used for the essential operation of this site have already been set.


[Clicca qui per maggiori informazioni \(INFORMATIVA ESTESA\)](#)
NATYR
INSOLIA
2016

ACCETTO

NATYR
PETIT VERDOT
2016

NATYR INSOLIA E NATYR PETIT VERDOT, VINI NATURALI...

03
OTT
2021

NATYR INSOLIA E NATYR PETIT VERDOT, VINI NATURALI BAGLIO DI PIANETTO

Articolo di: **Fabiano Guatteri**

Sono due vini biologici della Società Agricola **Baglio di Pianetto**. Si tratta di due referenze senza solfiti aggiunti grazie sia alle caratteristiche delle uve, sia al tipo di vinificazione. Quantomeno insoliti i nomi che sono stati attribuiti al loro metodo di vinificazione ossia Sincera e Integrale, che però rendono l'idea della filosofia che guida la loro produzione.

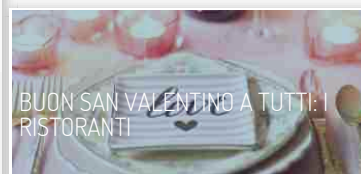
L'enologo **Mattia Filippi** ci racconta i due vini.

Natyr Insolia Terre Siciliane IGT

Il nome del metodo di vinificazione **Sincera** quantomeno incuriosisce. L'etimo è *sincerus* dove la radice *sim* sta per uno, solo, per cui schietto puro. Però c'è un'altra interpretazione dove la radice *sin* trova il proprio etimo in *sine*, ossia senza, per cui senza + *cera*, ed è l'allusione ai vini

WEB: [VISITA IL SITO](#)

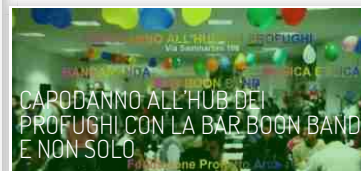
I PIÙ LETTI DEL MESE



BUON SAN VALENTINO A TUTTI I RISTORANTI

Basta che si festeggi nella massima serenità e, quindi, un buon San Valentino a tutti è più che sufficiente. Armani Hotel Benessere, intimità e gusto è la proposta di Armani Hotel per questo San Valentino un po'&rsqu...

LEGGI DI PIÙ



CAPODANNO ALL'HUB DEI PROFUGHI CON LA BAR BOON BAND E NON SOLO

Festa di fine e inizio anno all'hub dei profughi di Via Sarmartini 106 per condividere con calore l'inizio del nuovo anno insieme a chi, giunto in Italia fuggendo

nelle anfore quando queste non erano internamente impermeabilizzate da uno strato di cera che se presente influiva sul sapore. La macerazione per produrre Natyr, privilegia l'importanza della materia prima, ossia dell' uva, ma senza omologare il vino ricorrendo a macerazioni ossidative che in questo contesto non rappresenterebbero la scelta migliore in quanto tenderebbero ad appiattirlo. Da qui la tecnica che vede l'uva macerare nel mosto fermentante dove si volge una macerazione che diventa di fatto un'infusione che si protrae per 5-6 mesi. Ha poi luogo la svinatura, e in quel momento Natyr è di fatto un vino già finito. La vinificazione garantisce livelli di polifenoli molto alti e ciò spiega perché i solfiti non sono utilizzati, pertanto il vino possiede livelli di solforosa minimi, attorno a 20 mg/lit. Quindi i polifenoli garantiscono una protezione naturale dell'uva, e ciò spiega perché l'insolia, ossia un vitigno come il catarratto ricco di polifenoli, veniva usata nelle basi di Marsala: pur avendo una tendenza all'ossidazione, catechine e polifenoli diventano gli antiossidanti naturali di quel vino.

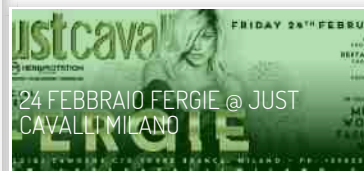
Definiscono **Natyr Insolia** note agrumate e balsamiche oltre a freschezza e complessità fortemente identitarie..

Natyr Petit Verdot Terre Siciliane IGT

Petit Verdot, è il vitigno aziendale a bacca nera con il livello più alto di polifenoli, e per produrre questo rosso la vinificazione si svolge con gli acini tenuti interi anche; in questo caso si utilizza una tecnica che evita le ossidazioni. La vinificazione **Integrale** avviene pertanto in un ambiente di riduzione, e anche in questo caso si ha una macerazioni post fermentativa molto lunga di 60-80 giorni; pertanto è un vino con

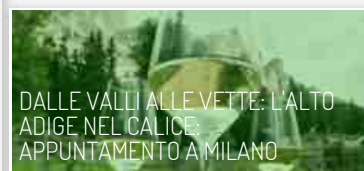
da guerre e povertà, ha la speranza di una vita migliore...

[LEGGI DI PIÙ](#)



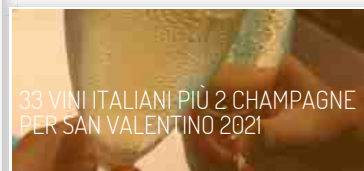
In occasione della Milano Women Fashion Week, al Just Cavalli Milano (Viale Camoens - Torre Branca), il 24 febbraio 2017 arriverà la popstar americana Fergie. Già voce dei Black Eyed Peas, è una star di prima grandezza n...

[LEGGI DI PIÙ](#)



Dalle valli alle vette: l'Alto Adige nel calice: appuntamento a Milano Che riflesso hanno le diverse altitudini sulla produzione vinicola del territorio? Sarà possibile scoprirlo al grande banco di assaggio in programma...

[LEGGI DI PIÙ](#)



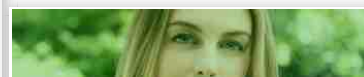
Proseguiamo con le proposte di San Valentino I vini italiani Abrigo Giovanni – Diano d'Alba (Cuneo) Dolcetto di Diano d'Alba superiore Garabeo docg 2019 (foto 2) Racchiude il meglio del Dolcet...

[LEGGI DI PIÙ](#)



La seconda puntata di Artbox, il nuovo magazine dedicato a mostre italiane e internazionali, in onda su Sky Arte HD mercoledì 18 gennaio alle 20.45, ci parla di arte e classi sociali. Di opere che celebrano nobiltà e bor...

[LEGGI DI PIÙ](#)



estratti molto alti, ottenuto con il massimo rispetto per la materia prima. L'intenzione è di produrre un rosso di grande longevità, che possa cioè invecchiare anche vent'anni. L'uva è un tessuto vegetale che se manipolato in maniera leggera e delicata permette di ottenere vini che hanno longevità, vitalità, finezza e quindi anche con delle macerazioni si possono ottenere referenze identitarie, al contrario dei macerati estremi ossidativi che a volte livellano e uniformano le espressioni identitarie.

Caratterizzano **Natyr Petit Verdot** color rosso rubino impenetrabile complessità aromatica. con sentori di confettura di frutti rossi e terziari.

 Share 4

 Tweet



BELLI FUORI E DENTRO: BELLEZZA, BENESSERE E SANI STILI DI VITA

E' importante prendersi cura di sé, dedicarsi al proprio benessere, sperimentare? Certo che sì, ma parliamone. L'occasione per farlo è alle porte. Dal 25 al 27 maggio a Milano professionisti e consumatori pot...

[LEGGI DI PIÙ](#)


ARCHICHECKNIGHT 2018 | MILANO CINQUE ARCHITETTI CHEF PER UNA SERA

Mercoledì 28 febbraio torna a Milano l'Archicheck Night per l'edizione 2018, la cena evento itinerante, in Italia e all'estero, che a ogni tappa mette dietro ai fornelli cinque studi di architettura semp...

[LEGGI DI PIÙ](#)


A CASCINET ARRIVA LA SAGRA DI PRIMAVERA

Domenica 25 marzo, dalle 15:00 alle 20:00, a CasciNet la Sagra di Primavera per festeggiare insieme l'apertura della nuova stagione di attività tra giochi, canti, spettacoli e cibo bio! Per l'occasione Apina - l'agrir...

[LEGGI DI PIÙ](#)


POPOROYA A MILANO, DAL 1977 IL PRIMO SUSHI BAR IN ITALIA

Poporoya a Milano, dal 1977 è stato il primo sushi bar ad aprire in Italia. Sono passati quaranta anni da quando Hirazawa Minoru, un giovane giapponese da pochi anni a Roma arrivò a Milano per aprire Poporoya, un negozio...

[LEGGI DI PIÙ](#)
 ARTICOLI SIMILI


GRAZIANO MEROTTO, SFUMATURE DI PROSECCO SUPERIORE I LO SPACE(2/2)

Abbiamo introdotto l'Azienda Agricola Merotto nell'articolo precedente, per leggerlo cliccare qui. Scriviamo ora della degustazione di P...



GRAPPA E COCKTAIL I LA VERSIONE CASTAGNER

Qual è il distillato nazionale? Inutile starci a pensate, è la grappa, ossia l'acquavite di vinacce. Bevanda storicamente popolare, è solo alla ...



CAIAROSSA, ROSSO TOSCANO DALL'ACCENTO FRANCESE CON I PIATTI DI APREA

Si è tenuta la degustazione dei vini Caiarossa (foto 2) al ristorante Vun dell'Hotel Park Milano chef Andrea Aprea. Caiarossa è una proprietà di...



CityLights
NEWS

CityLightsNews
Testata giornalistica registrata al Tribunale di Milano n°
596 in data 22/12/2011
via Stradella 13, 20129 Milano

Tel: +39 02 87176969
Mail : redazione(at)cityln-milano.it

Seguici su:

